

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (26)/2012

ISSN 1896-9569

**Artykuły
zafalszowane – str. 15**

**Badania
laboratoryjne:
wina – str. 23**

**olejów roślinnych
tłoczonych na zimno – str. 27**

**Jakość handlowa
przetworów mlecznych dla dzieci – str. 6**

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia czerwiec–sierpień 2012 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Jakość handlowa przetworów rybnych – wyniki kontroli IJHARS przeprowadzonej w I kwartale 2012 roku
Beata Majchrzak 4

Wszystkie dzieci nasze są, czyli jakość handlowa przetworów mlecznych dla dzieci
Anna Dominiak 6

Jakość tzw. „żywności wygodnej”, na przykładzie wyników kontroli jakości handlowej koncentratów spożywczych
Aleksandra Szymańska 8

Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych – Wielkopolska
Małgorzata Laskowska-Pomorska 10

Producenci ekologiczni w 2012 r.
Karolina Socha, Małgorzata Waszewska 14

Artykuły zafalszowane
Dorota Bocheńska 15

Nowelizacja przepisów prawnych w zakresie funkcjonowania grup producentów owoców i warzyw i jej znaczenie dla kontroli ex-post
Wioleta Binkowska, Wioleta Perlińska 17

Podsumowanie 35. Sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO – przyjęcie MRLS dla raktopaminy w mięsie wołowym i wieprzowym
Magdalena Kowalska 19

Regionalna norma kodeksowa dla ayranu – prace na forum komisji kodeksu żywnościowego FAO/WHO
Magdalena Kowalska 21

Certyfikacja wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli
Justyna Skiba 23

W NAJBLIŻSZYM CZASIE

28. Sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy
Magdalena Kowalska 24

SPECJALISTYCZNE LABORATORIA GIJHARS

Badania laboratoryjne wina
Agnieszka Wandel, Magdalena Świdarska 25

Oleje roślinne tłoczone na zimno
Arkadiusz Banach 27

Zioła i przyprawy pod mikroskopem
Grażyna Bolda, Anna Gierasimiuk, Paulina Rohde 28

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (10):
Kontrola mięsa i ryb (Massachusetts Bay Colony, 1641)
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Arkadiusz Banach

Absolwent Studium Doktoranckiego Wydziału Chemii Uniwersytetu Gdańskiego. Pracuje w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni od 2007 roku, obecnie na stanowisku Starszego Asystenta Laboratoryjnego w Pracowni Analiz Instrumentalnych.

Wioleta Binkowska

Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od lipca 2008 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Ex-post.

Dorota Bocheńska

Z IJHARS związana od 1999 r., w GIJAHS od 2006 r. Obowiązki Dyrektora Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów pełni od sierpnia 2009 r.

Anna Dominiak

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

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

Magdalena Kowalska

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

Małgorzata Laskowska-Pomorska

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

Beata Majchrzak

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

Wioleta Perlińska

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

Justyna Skiba

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

Karolina Socha

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (Technologii Żywności i Żywienia Człowieka) Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Od września 2011 r. starszy inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Aleksandra Szymańska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Z administracją publiczną związana przez 22 lata. Od 2010 r. naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego i Nawozów.

Magdalena Świdarska

Absolwentka Oddziału Analityki Medycznej Akademii Medycznej (obecnie Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu). Z laboratorium w Poznaniu związana od roku 1998. Od czerwca 2005 r. kierownik Centralnego Laboratorium GIJHARS.

Agnieszka Wandel

Absolwentka Wydziału Rolniczego, kierunku Biotechnologia, Akademii Rolniczej (obecnie Uniwersytetu Przyrodniczego) w Poznaniu. Pracuje w laboratorium w Poznaniu od 2000 r. Obecnie kierownik Pracowni Analiz Instrumentalnych Centralnego Laboratorium GIJHARS.



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: 29 sierpnia 2012 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Polagra Food to jedno z najważniejszych targów branży spożywczej w Polsce. Co roku na kilka dni Poznań staje się miejscem spotkań producentów, handlowców, urzędników i ekspertów, którzy mają okazję do rozmów oraz wymiany doświadczeń.

Na Polagrze Food nie może oczywiście zabraknąć także Inspekcji JHARS. Tradycyjnie już w targach wezmą udział przedstawiciele instytucji, którą mam zaszczyt kierować. Zawsze bardzo chętnie spotykamy się z producentami: prezentujemy wyniki naszych kontroli, informujemy o zmianach w przepisach.

Wszystkim czytelnikom zainteresowanych winem oraz tym i w jaki sposób bada się jego jakość polecam artykuł przygotowany przez pracowników Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu „Badania laboratoryjne wina”. Dowiemy się także czym różni się wino *brut nature* od *ekstra wytrawnego*.

Czy kupując zioła i przyprawy możemy być pewni, że to produkty najwyższej jakości? Jak sprawdza się jakość przypraw? Na te pytania starają się z kolei odpowiedzieć pracownicy Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni, gdzie opracowano i wdrożono biologiczną metodę określania tożsamości mikroskopowej ziół i przypraw.

Zachęcam do lektury artykułu „Wszystkie dzieci nasze są, czyli jakość handlowa przetworów mlecznych dla dzieci”. W I kwartale 2012 roku u 72 producentów przeprowadziliśmy kontrolę przetworów mlecznych dla dzieci i niestety w połowie stwierdziliśmy nieprawidłowości.

Jednym z ustawowych zadań Inspekcji JHARS jest nadzór i kontrola w rolnictwie ekologicznym. W artykule „Producenci ekologiczni w 2012 roku” przeczytaj Państwo między innymi o tym, że w Polsce obserwujemy stały wzrost liczby producentów ekologicznych – w 2004 roku było ich 3705 a według stanu na dzień 30 czerwca 2012 r. jest już 26 840.

Życzę przyjemnej lektury!

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

WYDARZENIA CZERWIEC–SIERPIEŃ 2012

PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, objął patronat nad „II Letnią Szkołą Prawa Żywnościowego” zorganizowaną przez IGI Food Consulting. Warsztaty odbyły się w dniach 21–25 maja w Zdunowie. Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektorka Biura Kontroli Jakości Handlowej przedstawiła prezentację „Kontrola znakowania środków spożywczych prowadzona przez IJHARS”. W spotkaniu wzięli udział Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.



18. MIĘDZYNARODOWE SZKOLENIE W ZAKRESIE KONTROLI JAKOŚCI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

Szkolenie odbyło się w dniach 12–14 czerwca w Slough Manor w Wielkiej Brytanii i zostało zorganizowane przez organ rządowy Wielkiej Brytanii, Rural Payment Agency, pełniący funkcje koordynujące i kontrolne w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw. W szkoleniu uczestniczyli delegaci z całego świata, zarówno z państw członkowskich UE jak i państw trzecich. Polskę reprezentowali: Łukasz Karnowski z WIJHARS w Krakowie, Katarzyna Trojan z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS oraz Marta Dziubiak z Departamentu Rynków Rolnych MRiRW. Celem szkolenia było ujednoczenie interpretacji norm handlowych UE, norm EKG/ONZ oraz metod kontroli określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011, na podstawie wymiany doświadczeń delegatów z różnych państw.



VII KONWENT POLSKICH WINIARZY

Spotkanie odbyło się w dniach 23–24 czerwca w Łańcucie i zostało zorganizowane przez Polski Instytut Winorośli i Wina, magazyn „Wino” oraz Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia.

Prezentację „Zadania Inspekcji JHARS na rynku wina” wygłosiła Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.



IX WARSZTATY DLA MEDIÓW

Dnia 27 czerwca odbyły się kolejne warsztaty dla mediów, w których uczestniczyli dziennikarze z prasy ogólnopolskiej oraz branżowej. Spotkanie poświęcone było „Znakowaniu środków spożywczych w świetle nowych przepisów prawnych”.

Gospodarzem spotkania był Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



III KRAJOWE FORUM GRUP PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW

W dniu 25 lipca w Mszczonowie odbyło się III Krajowe Forum Grup Producentów Owoców i Warzyw. Celem spotkania był m.in. przegląd unijnego systemu regulacji sektora owoców i warzyw, w ramach konsultacji społecznych w sprawie oceny efektów wdrażania Rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 oraz wariantów strategicznych na przyszły okres budżetowy i oceny ich skutków, prowadzonych przez Komisję Europejską. Uczestnikami forum byli przedstawiciele ponad 100 grup i organizacji producentów z całego kraju, pracownicy urzędów marszałkowskich i pracowników Oddziałów Regionalnych ARiMR. W forum, na zaproszenie Krajowego Związku Grup Producentów Owoców i Warzyw, udział wzięła Wioleta Perlińska, starszy specjalista w Biurze Kontroli Ex-post, która przybliżyła uczestnikom spotkania zagadnienia dotyczące celów kontroli ex-post, wniosków dla grup i organizacji wynikających z przeprowadzonych kontroli.



KONKURS NA NAJLEPSZY OSCYPEK W RAMACH III EUROPEJSKICH TARGÓW PRODUKTÓW REGIONALNYCH

W dniach 9–16 sierpnia na Równi Krupowej w Zakopanem odbyły się III Europejskie Targi Produktów Regionalnych, zorganizowane przez Agencję Rozwoju, Promocji i Kultury.

Zakopiańskie targi, to wydarzenie łączące w sobie zarówno działania promocyjne, rozrywkowe, jak i edukacyjne. W tym roku, ze względu na obchodzone 50-lecie Wspólnej Polityki Rolnej, podczas targów dominował temat rozwoju sektora rolnego i żywnościowego. Z tej okazji, w dniu 11 sierpnia odbyła się konferencja „Produkt regionalny – szansą dla drobnych gospodarstw rolnych”, w której prelegentami byli m.in. przedstawiciele Komisji Europejskiej, Parlamentu Europejskiego, Agencji Rynku Rolnego.

Podczas targów promowane były produkty regionalne i tradycyjne, a w szczególności te, które zostały zarejestrowane w UE jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub gwarantowane tradycyjne specjalności. Wśród polskich produktów były m.in. oscypki, kielbasa lisecka, obwarzanek krakowski, chleb prądnicki.

Jak co roku, w ramach Festiwalu Oscypka i Serów Wszelakich, odbył się konkurs na najlepszy oscypek. Jury, w którym zasiadała m.in. Małgorzata Kozień, Wojewódzki Inspektor JHARS w Krakowie, zdecydowało, że spośród 10 konkursowych oscypków posiadających świadectwo jakości potwierdzające zgodność produkcji ze specyfikacją, najlepszy jest oscypek bacy Józefa Molaka z Nowego Bystrego.

Choć pan Kazimierz Furczoń (baca, jako pierwszy w 2008 roku zdecydował się na kontrolę i certyfikację oscypka) twierdzi, że w tym roku przez warunki atmosferyczne, oscypki nie są tak dobre jak zwykle, to zarówno jury, jak i uczestnicy targów, smakiem serów górskich byli zachwyceni.

Przedsięwzięcia takie jak Europejskie Targi Produktów Regionalnych oraz Festiwal Oscypka i Serów Wszelakich, to doskonała okazja do promowania i wzmacniania renomy produktów posiadających zarejestrowane nazwy w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności.



CYFRYZACJA W URZĘDACH STAJE SIĘ FAKTEM! e-Dok w WIJHARS w Bydgoszczy

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy uczestniczy w projekcie „Budowa narzędzi e-Administracji w oparciu o zintegrowany system zarządzania sprawami dla rządowej administracji zespolonej województwa kujawsko-pomorskiego.

Projekt ten polega na optymalizacji działań jednostek administracji zespolonej poprzez zbudowanie i wdrożenie systemu zarządzania sprawami, obejmującego między innymi prezentację statusu sprawy w Internecie, uruchomienie wspólnego dla tych jednostek portalu tematycznego oraz integrację z platformą ePUAP. Kontakt ze strony mieszkańców i przedsiębiorców z rządową administracją zespoloną kujawsko-pomorskiego województwa przebiegać będzie szybciej, sprawniej i efektywniej, przy jednoczesnym obniżeniu kosztów ponoszonych zarówno przez interesantów, jak i przez same urzędy, w tym WIJHARS w Bydgoszczy.



NOWE POLSKIE PRODUKTY OBJĘTE UNIJNĄ OCHRONĄ



Ser koryciński swojski

Nazwa: ser koryciński swojski

Oznaczenie: chronione oznaczenie geograficzne

Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE:

C 345 z dn. 25.11.2011

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE):

nr 728/2012 – Dz.U. UE L 213 z dn. 10.08.2012

Zarejestrowany jako: 35. polski produkt



Beata Majchrzak

JAKOŚĆ HANDLOWA PRZETWORÓW RYBNYCH – wyniki kontroli IJHARS przeprowadzonej w I kwartale 2012 roku

Inspekcja JHARS w I kwartale 2012 roku przeprowadziła kontrolę jakości handlowej przetworów rybnych w 82 zakładach przetwórczych. Zakwestionowano 13,1% partii przetworów rybnych z powodu parametrów fizykochemicznych i 26,4% partii z uwagi na niewłaściwe oznakowanie. Natomiast 2,3% partii posiadało niezgodne z deklaracjami producentów cechy organoleptyczne.

Działania kontrolne

IJHARS w I kwartale 2012 r. skontrolowała jakość handlową przetworów rybnych na zgodność z obowiązującymi przepisami i deklaracjami producentów. Kontrole przeprowadzono w 82 zakładach. W 45,1% skontrolowanych podmiotów zajmujących się przetwórstwem ryb zakwestionowano jakość handlową produkowanego asortymentu.

Kontroli poddano ryby mrożone, konserwy i marynaty rybne, sprawdzając ich cechy organoleptyczne, poziom parametrów fizykochemicznych oraz prawidłowość oznakowania.

Badania laboratoryjne

Ocena cech organoleptycznych wykazała nieprawidłowości w przypadku 2,3% skontrolowanych partii przetworów rybnych. Zakwestionowano konserwy rybne i marynaty ze względu na liczne przebarwienia i odkształcenia ryb, niezgodną z deklaracją producenta barwę sosu oraz niezgodny z informacjami podanymi na etykiecie rzeczywisty skład wyrobu gotowego, np. brak ogórka przy wyszczególnieniu go w składzie wyrobu.

W toku kontroli ustalono, że 13,1% skontrolowanych partii miało niezgodny z deklaracją poziom parametrów fizykochemicznych. Grupą asortymentową najczęściej kwestionowaną podczas badań laboratoryjnych w zakresie parametrów fizykochemicznych były marynaty rybne, tj. 15,9% skontrolowanych partii tych wyrobów nie spełniało deklaracji producenta w przedmiotowym zakresie. Nieprawidłowości dotyczyły głównie zaniżonej zawartości mięsa ryby do 30,0 p.p. W przypadku pozostałych przetworów rybnych stwierdzono głównie zawyżoną zawartość

glazury do 9,1 p.p. w rybach mrożonych i niższą od deklarowanej masę ryby o 13,6 p.p. w konserwach rybnych.

Znakowanie

W przypadku 26,4% partii nie umieszczono na etykietach informacji o wszystkich surowcach wykorzystanych w procesie produkcji, m.in. alergenach (gorczycy i glutenie), cukrze, przyprawach, dozwolonych substancjach dodatkowych (E412, E415, E211, E954), skrobi modyfikowanej, wodzie i oleju roślinnym.

Jednocześnie wyszczególniano składniki faktycznie niewykorzystane w procesie produkcji, np. warzywa i przyprawy. Producenci podawali jednocześnie dwie różne formy ryby, np. dzwonka i steki, stosowali nazwę „matjas” dla śledzi będących po pierwszym tarle oraz bez stosowanych badań przechowalniczych, wydłużali termin przydatności do spożycia do 57 dni.

A kiedyś ...

Dla porównania, w 2011 r. zakwestionowano o 0,9 p.p. mniej przetworów rybnych z powodu niezgodnych z deklaracją parametrów fizykochemicznych, niż podczas kontroli w 2012 r. Niemniej jednak, podobnie jak w 2012 r., grupą asortymentową, w której odnotowano największy odsetek nieprawidłowości były marynaty rybne, tj. 18,1% – 2011 r. Natomiast w 2010 r. odnośnie 11,5% marynat rybnych badania laboratoryjne nie potwierdziły deklaracji producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych. Podczas kontroli przeprowadzonej w I kwartale 2010 r., wyrobami najczęściej kwestionowanymi w zakresie parametrów fizykochemicznych (spośród konserw, marynat i ryb mrożonych) były konserwy rybne,

tj. 30,8% tych partii. W przypadku ryb mrożonych, od 2010 r. do 2012 r. udział partii, w których odnotowano nieprawidłowości wynosił odpowiednio: 9,7% – 2010 r., 6,1% – 2011 r. i 13,5% – 2012 r. Wyroby te były kwestionowane głównie z powodu zawyżonego, w stosunku do deklarowanego, poziomu glazury (wykres 1).

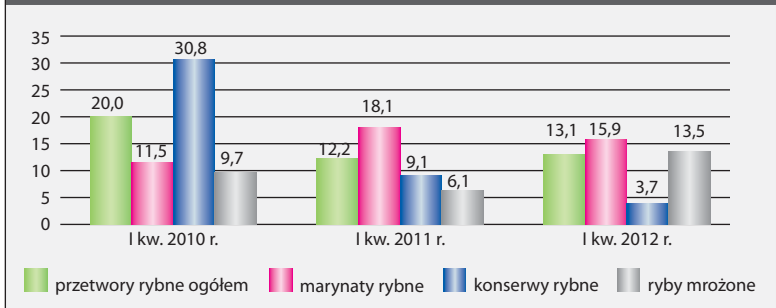
Kontrola oznakowania przetworów rybnych, przeprowadzona w pierwszej połowie 2012 r., wykazała mniejszy odsetek partii z nieprawidłowościami o 4,9 p.p., w porównaniu z 2011 r. Natomiast w porównaniu do kontroli, która miała miejsce w I kwartale 2010 r., w 2012 r. również odnotowano mniej o 0,6 p.p. partii przetworów niewłaściwie oznakowanych.

Co to oznacza dla konsumenta?

W 2012 r. nieprawidłowo oznakowany był co czwarty skontrolowany wyrób rybny. Oznakowanie jest elementem, który pozwala konsumentom na zwerifikowanie produktu oraz dostarcza informacji o produkcie. Jest również gwarancją dla konsumenta otrzymania wszelkich informacji, charakteryzujących produkt i umożliwiających podjęcie świadomej decyzji o zakupie.

Do tego, niestety co ósmy skontrolowany artykuł nie spełniał deklaracji producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych, a odsetek partii zakwestionowanych zwiększył się o 0,9 p.p. w porównaniu do 2011 r. Nie można jednak stwierdzić jednoznacznie tendencji, bo w pierwszym kwartale 2010 r. udział

WYKRES NR 1. UDZIAŁ LICZBY PARTII WYBRANYCH PRZETWORÓW RYBNYCH Z NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI W ZAKRESIE PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH DO OGÓŁU KONTROLOWANYCH PRZETWORÓW RYBNYCH W LATACH 2010-2012 (w %)



partii o niewłaściwych parametrach fizykochemicznych wynosił 20,0% i był większy, niż w 2012 r. i 2011 r., o odpowiednio 6,9 p.p. i 7,8 p.p.

Analizując przytoczone wyniki w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych można pokusić się o wnioski, że produkty poddane w czasie produkcji złożonym procesom technologicznym, np. marynaty lub konserwy rybne, wykazują większy odsetek nieprawidłowości odnotowywanych podczas badań laboratoryjnych w porównaniu do wyrobów, przetworzonych w mniejszym stopniu, np. ryb mrożonych. Podobna sytuacja ma miejsce w przypadku oznakowania – im bardziej przetworzony produkt i wytworzony z dużej liczby surowców, tym więcej możliwości do popełnienia błędów na etykiecie.



Anna Dominiak

WSZYSTKIE DZIECI NASZE SĄ, czyli jakość handlowa przetworów mlecznych dla dzieci

Na sklepowych półkach pojawia się coraz więcej przetworów mlecznych skierowanych do małych konsumentów. Czy rodzice mogą bez obaw wybierać je dla swoich dzieci? IJHARS postanowiła to sprawdzić.

Przetwory mleczne są ważnym składnikiem codziennej diety, zwłaszcza w jadłospisie najmłodszych. Stanowią idealny mały posiłek, przekąskę w ciągu dnia czy deser. Tylko jak przekonać dzieci, żeby zamiast batonika sięgały po jogurt czy serek? Argumenty, że mleko to samo zdrowie mogą być niewystarczające. Okazuje się, że najlepszym sposobem na zjednanie sympatii najmłodszych są innowacyjne smaki i dodatki, a także ulubieni bohaterowie.

Klasyfikacja produktów

Wyroby adresowane do dzieci stanowią specyficzną grupę asortymentową. Obejmuje ona produkty z nazwą fantazyjną będącą imieniem lub odnoszącą się do postaci bajkowych (np. Scooby-Doo, Jacek i Agatka), z kolorową grafiką przyciągającą wzrok barwnymi postaciami z bajek (np. księżniczkami czy Kubusiem Puchatkiem), a także produkty z preferowanymi przez dzieci smakami (np. tutti-frutti, toffi czy czekoladowym) oraz dodatkami (np. z owocowymi kuleczkami, żelkami czy czekoladowymi chrupkami).

Nie należy jednak mylić tych artykułów z produktami specjalnego przeznaczenia żywieniowego, służącymi do zaspokajania szczególnych potrzeb żywieniowych zdrowych niemowląt i małych dzieci w wieku od roku do 3 lat.

Pod lupą IJHARS

W I kwartale 2012 roku IJHARS po raz pierwszy przeprowadziła kontrolę przetworów mlecznych ze szczególnym uwzględnieniem produktów adresowanych do dzieci. Inspektorzy sprawdzili serki smakowe, mleczne napoje fermentowane, mleko smakowe oraz desery na bazie mleka (w tym kaszki i ryż na mleku).

Działania kontrolne przeprowadzono u 72 producentów przetworów mlecznych, czyli niemal w co trze-

cim zakładzie przetwórstwa mlecznego prowadzącym działalność na terenie kraju. W połowie skontrolowanych podmiotów stwierdzono nieprawidłowości.

Kontrolą objęto cechy organoleptyczne, parametry fizykochemiczne, cechy mikrobiologiczne (mikroflorę charakterystyczną), a także prawidłowość oznakowania wyrobów gotowych. Poszczególne elementy jakości handlowej skontrolowano na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz deklaracją producenta.

W ramach oceny organoleptycznej sprawdzono m.in. smak, zapach, barwę i konsystencję produktów. W zależności od rodzaju wyrobu oraz deklaracji producenta badania laboratoryjne obejmowały oznaczenie m.in. zawartości tłuszczu, wody i cukru, a także punktu zamarzania, kwasowości oraz obecności tłuszczów obcych.

Wyniki kontroli

Wymagań w zakresie parametrów fizykochemicznych nie spełniło 11,5% kontrolowanych partii produktów dla dzieci. Najczęściej kwestionowaną grupą asortymentową były serki smakowe, a najwięcej zastrzeżeń wniesiono do deklarowanej zawartości tłuszczu. Niewłaściwa (tj. zawyżona lub zaniżona) zawartość tłuszczu w produkcie może być spowodowana brakiem właściwego nadzoru przez producenta nad jakością handlową produkowanych wyrobów lub też niedokładną normalizacją tłuszczu w przetwarzanym surowcu.

Niewłaściwie oznakowanych było z kolei 16,1% partii skontrolowanych wyrobów adresowanych do dzieci. Producenci w oznakowaniu kwestionowanych produktów nie podawali ilościowej zawartości składników charakterystycznych (np. zawartości owoców w wyrobach owocowych) lub podawali ją niezgodnie z prawdą. „Zapominali” również o wyszczególnieniu

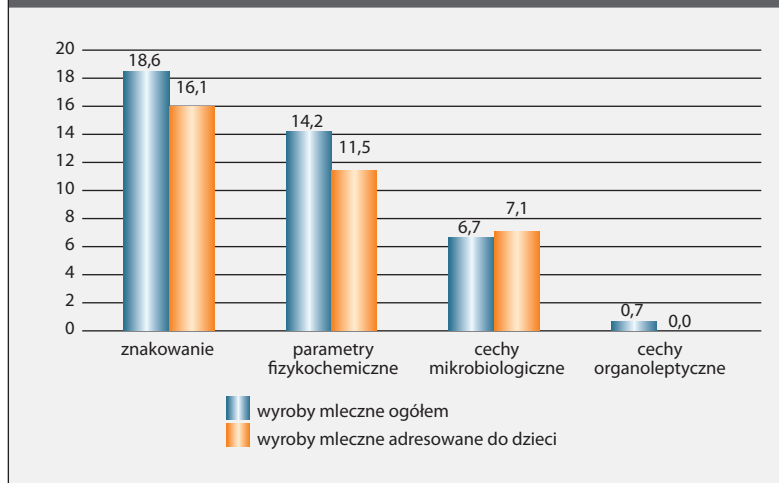
wszystkich składników wykorzystanych do produkcji środka spożywczego bądź podawali niezgodne z prawdą informacje dotyczące składu (np. w wykazie składników deklarowano „olej kokosowy”, podczas gdy faktycznie stosowany był dodatek aromatu kokosowego). Zdarzało się także, że informacje dotyczące produktów podawane były w mało czytelny sposób (np. poprzez zastosowanie ciemnego koloru czcionki na ciemnym tle).

W odniesieniu do cech mikrobiologicznych zakwestionowano 7,1% partii wyrobów dla dzieci. Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały brak obecności deklarowanych kultur probiotycznych *Lactobacillus acidophilus*. Brak mikroflory charakterystycznej, odpowiedzialnej za cechy organoleptyczne oraz właściwości probiotyczne wyrobu gotowego, może wynikać z niewłaściwej jakości użytej szczepionki lub błędów popełnianych w trakcie procesu technologicznego.

Nie kwestionowano natomiast cech organoleptycznych przetworów mlecznych adresowanych do dzieci. Nie należy jednak wyciągać pochopnych wniosków, że produkty mleczne dla dzieci są niskiej jakości i rezygnować z ich zakupu. Wyniki przeprowadzonej kontroli wskazują bowiem, że jakość produktów adresowanych do dzieci na tle pozostałych przetworów mlecznych wypadła lepiej (wykres 1).

W grupie wyrobów przeznaczonych dla dzieci stwierdzono mniejszy udział liczby partii o niewłaściwych parametrach fizykochemicznych oraz nieprawidłowo oznakowanych (odpowiednio o 2,7 p.p. i 2,5 p.p.)

WYKRES 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII WYROBÓW MLECZNYCH OGÓŁEM ORAZ ADRESOWANYCH DO DZIECI (w %)



w odniesieniu do liczby partii produktów zakwestionowanych ogółem.

Czym skorupka za młodu....

Aby rodzice mogli bez obaw sięgać po mleczne produkty, IJHARS będzie bacznie przyglądać się ich jakości. Dzieci zasługują bowiem na to, co najlepsze. Dorośli muszą jednak pamiętać, że to oni podejmują ostateczną decyzję. Powinni zatem dokładnie czytać informacje podane na opakowaniach i świadomie dokonywać zakupów. Tego samego już od najmłodszych lat powinni uczyć swoje dzieci. Bo czego Jaś się nie nauczy, tego Jan nie będzie umiał.



Aleksandra
Szymańska

JAKOŚĆ TZW. „ŻYWNOŚCI WYGODNEJ”, na przykładzie wyników kontroli jakości handlowej koncentratów spożywczych

Popularność „żywności wygodnej” wśród polskich konsumentów wciąż wzrasta. W ostatnich latach w Polsce zmienił się styl życia i coraz częściej konsumenci korzystają z produktów, które można przygotować sprawnie i bez dużego nakładu pracy.

Producenci żywności proponują m.in. koncentraty zup, sosów, deserów, napojów, ciast, drugich dań, dania konserwowe. Oferta asortymentowa jest duża, każdy może wybrać coś dla siebie i sporządzić szybko potrawę jaką lubi.

„Żywność wygodna”

„Żywność wygodna” to produkty wysoko przetworzone, odpowiednio trwałe i przede wszystkim możliwe do szybkiego przygotowania. Sporządzenie posiłku z wykorzystaniem takich produktów nie wymaga dużo czasu, umiejętności i specjalnej obróbki kulinarnej, a także zastosowania dodatkowych składników. Czasami do ich przyrządzenia wykorzystuje się jedynie wodę.

Aspekty rozwoju „żywności wygodnej” i jej rodzaje

Rozwój cywilizacji spowodował, że ludzie zajęli się przetwarzaniem nadwyżek żywności. Przetworzona żywność mogła być dłużej przechowywana niż produkty świeże, które szybko ulegały zepsuciu. Współcześnie, najważniejszym czynnikiem wpływającym na rozwój technologii przetwórstwa żywności, nie jest już możliwość utrwalenia nadwyżek żywności, ale ułatwienie jej wykorzystania i możliwość przyrządzenia posiłku przy minimalnej obróbce kulinarnej i minimalnym nakładzie pracy. Producenci oferują nowe produkty przetworzone z zastosowaniem nowych technologii i z wykorzystaniem różnorodnych surowców.

Jeżeli cofniemy się o 30 lat, to na półkach sklepowych można było znaleźć przede wszystkim: zupy w proszku, budynie, galaretki, kisiele, które wymaga-

ły gotowania. Obecnie oferta asortymentowa „żywności wygodnej” jest bardzo szeroka. Producenci proponują oprócz koncentratów spożywczych: dania konserwowe, wyroby garmażeryjne i różnego rodzaju przekąski. Jednak nadal główne miejsce w ofercie zajmują koncentraty spożywcze, do których należą m.in.: zupy błyskawiczne, koncentraty drugich dań, koncentraty sosów, koncentraty ciast, koncentraty napojów i koncentraty deserów. Wymienione wyżej koncentraty spożywcze zaliczają się niewątpliwie do „żywności wygodnej” ponieważ są to produkty trwałe, które można przygotować szybko i bez specjalnych umiejętności. Nowościami w zakresie koncentratów spożywczych są takie produkty jak: koncentraty zup z grzankami lub makaronem, kisiel z owocami, różnego rodzaju koncentraty napojów. Przyrządzenie „żywności wygodnej” często polega jedynie na zalaniu jej gorącą wodą.

Konsumenci „żywności wygodnej”

Dla dzisiejszego zabieganego konsumenta często jedynym daniem obiadowym jest spożyty w pośpiechu „gorący kubek”, tj. koncentrat zupy zalany gorącą wodą. Najczęściej taki styl spożywania jest charakterystyczny dla ludzi młodych, samotnych i nie posiadających umiejętności kulinarnych, którym permanentnie brak czasu na przyrządzenie gorącego posiłku. Aktywność zawodowa kobiet spowodowała, że coraz częściej przygotowują one ciasto i krem z wykorzystaniem koncentratu. Do takiego ciasta można szybko sporządzić kawę z mlekiem lub popularne cappuccino poprzez rozpuszczenie gotowej mieszanki, która znajduje się w określonej porcji w praktycznej saszetce.

Wyniki kontroli jakości handlowej koncentratów spożywczych

Ze względu na stale rosnące znaczenie w diecie współczesnego człowieka „żywności wygodnej”, w tym koncentratów spożywczych, systematycznie przeprowadzane są kontrole tych produktów. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych takie kontrole przeprowadziła w latach: 2005, 2006, 2010, 2011 i 2012.

Zakres kontroli w 2005 i 2012 roku obejmował sprawdzenie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych na zgodność z deklaracją producenta oraz sprawdzenie prawidłowości znakowania. Kontrole w 2006, 2010 i w 2011 roku, dotyczyły wyłącznie znakowania koncentratów spożywczych.

Wyniki kontroli jakości handlowej koncentratów spożywczych w zakresie oceny organoleptycznej i parametrów fizykochemicznych

Porównując wyniki kontroli jakości handlowej koncentratów spożywczych przeprowadzonej w 2012 roku z wynikami kontroli przeprowadzonej w 2005 roku, można stwierdzić, że udział partii koncentratów spożywczych z nieprawidłowościami w zakresie cech organoleptycznych oraz parametrów fizykochemicznych, wyraźnie obniżył się.

Liczba partii koncentratów spożywczych niezgodnych z deklaracją producenta w zakresie cech organoleptycznych w 2012 roku była mniejsza o 5,6 p.p niż w 2005 roku.

Z kolei udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych w bieżącym roku był o 1,9 p.p. w odniesieniu do wyników kontroli z 2005 roku (wykres 1).

W 2012 roku, w próbkach koncentratów spożywczych pobranych do badań, stwierdzono zawyżoną zawartość wody oraz soli. Jeśli chodzi o nieprawidłowości w zakresie oceny organoleptycznej dotyczyły one tylko pojedynczych partii koncentratów. Stwierdzono, np. nieprawidłową barwę gotowego produktu.

Wyniki kontroli jakości handlowej koncentratów spożywczych w zakresie znakowania

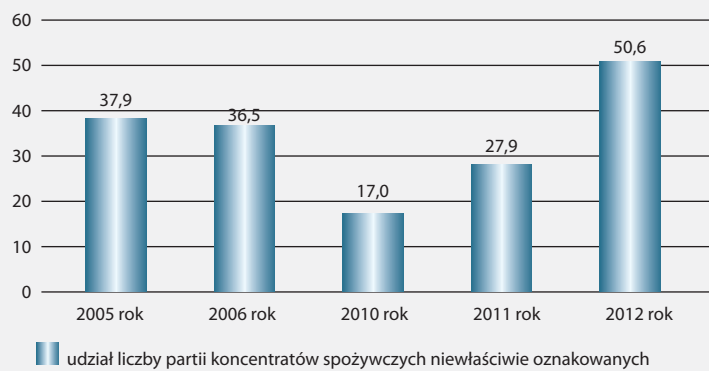
Ważnym elementem kontroli jakości handlowej koncentratów spożywczych jest sprawdzenie prawidłowości znakowania tych artykułów. Z tego też względu kontrole prawidłowości znakowania prowadzone są częściej.

Porównując wyniki kolejnych kontroli w zakresie znakowania koncentratów spożywczych można stwierdzić, że udział nieprawidłowo oznakowanych

WYKRES 1. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH W ZAKRESIE OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ I PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH W 2005 I 2012 ROKU (w %)



WYKRES 2. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA W LATACH 2005, 2006, 2010, 2011, 2012 (w %)

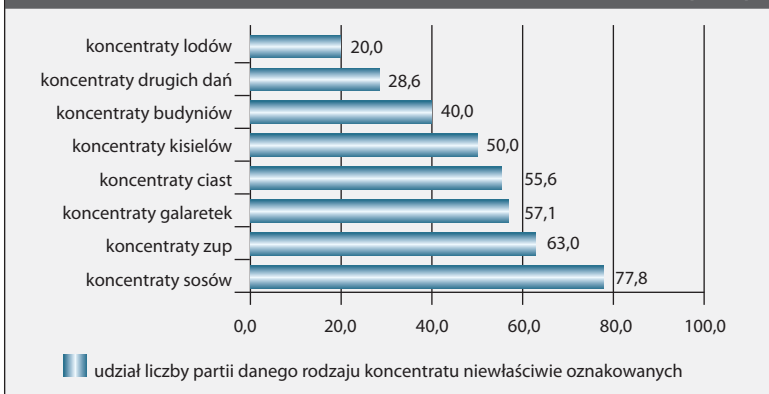


partii cały czas jest wysoki (wykres 2). W 2012 roku udział partii niezgodnych wzrósł aż o 22,7 p.p. w odniesieniu do roku 2011.

Najistotniejsze błędy w oznakowaniu koncentratów spożywczych dotyczyły m.in. zastosowania nazwy produktu sugerującej, że zawiera on konkretny składnik, którego w rzeczywistości nie zawierał (użyto nazwy: „Rosół z kurczaka” dla produktu, który nie zawierał w składzie, ani ekstraktu rosółu drobiowego, ani mięsa z kurczaka, „Budyń czekoladowy” dla produktu nie zawierającego czekolady), nieprawidłowo podanego składu produktu (w „Żurku z boczkiem” nie wyszczególniono boczku i nie podano jego zawartości procentowej), braku dodatkowej informacji w oznakowaniu przy nazwie lub numerze barwnika, tj. wyrażenia: „może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci” (np. przy E110 – żółcień pomarańczowa, przy E124 – pąs – czerwień koszenilowa).

Kontrolą znakowania w I kwartale 2012 roku objęto koncentraty zup, koncentraty kisielów, koncentraty

WYKRES 3. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ POSZCZEGÓLNYCH RODZAJÓW KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA W I KWARTALE 2012 ROKU (w %)



sosów, koncentraty ciast, koncentraty drugich dań, koncentraty galaretek i koncentraty budyniów. Najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w znakowaniu koncentratów sosów, zup i galaretek (wykres 3).

Posumowanie

Analiza rynku wskazuje na ciągły wzrost popularności „żywności wygodnej”. Oferta asortymentowa wciąż się rozszerza, producenci proponują produkty, które zaspokoją różnorodne potrzeby i upodobania smakowe konsumentów. „Żywność wygodna” to produkty głównie wysoko przetworzone zawierające różnorodne składniki i dodatki. Stąd ważnym aspektem dla konsumenta, który często sięga po te produkty, jest rzetelna informacja, która znajduje się na opakowaniu. Nazwa produktu musi jednoznacznie wskazywać z czym mamy do czynienia, a grafika nie może sugerować składu innego niż rzeczywisty. Wszystkie składniki powinny być wyszczególnione w wykazie składników, również składniki składników złożonych oraz alergeny. Niezwykle istotna dla konsumentów jest informacja dotycząca sposobu przygotowania i przechowywania „żywności wygodnej”, dlatego też te informacje, również powinny znaleźć się na opakowaniu.

Małgorzata
Laskowska-Pomorska

SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – WIELKOPOLSKA

Wielkopolskie specjały

Z Małopolski, o której smakach można było przeczytać w poprzednich dwóch numerach biuletynu, przenosimy się w kierunku północnego-zachodu Polski. Wędrowkę szlakiem tradycyjnych i regionalnych produktów kontynuujemy na ziemiach województwa wielkopolskiego. Obszar ten może poszczycić się trzema produktami zarejestrowanymi w unijnym systemie jako Chronione Oznaczenia Geograficzne: *andruty kaliskie*, *rogal świętomarciński* i *wielkopolski ser smażony*. Do wyrobów związanych z Wielkopolską należy też jedyny jak dotąd polski produkt zarejestrowany w kategorii oleje i tłuszcze – *olej rydzowy*. Zgodnie z przepisami, jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, może być on produkowany na terenie całej Polski, z poszanowaniem tradycyjnych metod wytwarzania opisanych w specyfikacji zatwierdzonej przez Komisję Europejską.

Rogal świętomarciński – polski rekordzista

Na pierwszy przystanek w podróży śladami wielkopolskich przysmaków obraliśmy stolicę województwa. Poznań, oprócz legendarnych trykających się koziołków i malowniczego Starego Rynku, może pochwalić się smakowitym symbolem miasta – *rogalem świętomarcińskim*. *Rogal świętomarciński*, o słodkim makowym nadzieniu, został doceniony przez Komisję Europejską i włączony do systemu chronionych oznaczeń w 2008 roku. Od tego czasu jest w Polsce rekordzistą pod względem liczby uzyskanych przez producentów świadectw jakości uprawniających do produkcji tego wyrobu pod chronioną nazwą. Aktualnie na terenie Poznania i określonych w specyfikacji powiatów województwa wielkopolskiego, *rogała świętomarcińskiego* może wypiekać 93 wytwórców (stan na dzień 30.07.2012) zgłoszonych do Grupy Producentów



Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”. Rokrocznie wzrasta liczba wytwórców zainteresowanych wytwarzaniem legendarnego poznańskiego rogała.

Rogal świętomarciński jest wypiekany z ciasta półfrancuskiego o charakterystycznym uwarstwieniu zwanym „listkowaniem”. Jego kształt przypomina półksiężyc. Wewnętrzne zwoje ciasta przekładane są słodką, wilgotną masą z białego maku i bakalii, a powierzchnia udekorowana jest białą pomadą i posypana rozdrobnionymi orzechami.

Nazwa rogała jest ściśle związana z tradycją miejsca jego wytwarzania. Zgodnie z legendą twórcą *rogała świętomarcińskiego* był cukiernik Józef Melzer. W święto Marcina z Tours tj. 11 listopada 1891 roku, za namową lokalnego proboszcza, uczcił święto patrona parafii uczynkiem miłosierdzia wobec najuboższych mieszkańców Poznania i rozdał im upieczone przez siebie rogałe. Tradycja słodkiego wypieku w dzień 11 listopada od tamtej chwili wtopiła się w coroczne obchody imienin świętego.

Kształt *rogała świętomarcińskiego* tłumaczony jest na wiele sposobów. Jedno z podań mówi, że rogałe są pokłosiem dawnych ofiar pogańskich składanych z wołu. Kształt wypieku miał nawiązywać do rogów tych zwierząt. Jak wynika z innych historycznych doniesień *rogałe świętomarcińskie* miały upamiętniać zwycięstwa króla Jana III Sobieskiego nad Turkami pod Wiedniem, a ich kształt miał symbolizować półksiężyc ze zdobytych tureckich chorągwi. Z kolei poznańska legenda głosi, że słodki rogal został wypieczony przez lokalnego cukiernika na podobieństwo podkowy zgubionej przez konia św. Marcina.

Andruty kaliskie – manufaktura znad Prosn

Kontynuując kulinarną podróż przez Wielkopolskę opuszczamy gród nad Wartą i kierujemy się na południowy-wschód do Kalisza, gdzie wytwarzane są tradycyjne, cienkie i chrupiące *andrut*y. Pierwsze udokumentowane wzmianki o produkcji tego słod-

kiego i bardzo prostego wyrobu, w mieście o najstarszej w Polsce metryce pisanej, pojawiły się już w połowie XIX w. Specyfika *andrutów* znad Prosn wynikać może w dużej mierze z wielokulturowości i przenikających się różnic obyczajów i tradycji, jakie od wieków cechowały mieszkańców Kalisza.

Rok 1850 to moment przełomowy w historii chrupiących wypieków. Wraz z kształtowaniem się zwyczajów mieszczańskich i stabilizacją materialną miasta, produkcja *andrutów* utrwaliła swoją pozycję w historii tego obszaru. Obrazem kojarzącym się mieszkańcom nierozdzielnie z *andrutami* są spacerujący po kaliskim parku przechodnie zajądający sprzedawane tam cieniutkie wafelki.



Kaliski smakołyk to cienki krążek o regularnych brzegach, wytwarzany z wody, cukru, mąki pszennej i oleju rzepakowego. Po wypieczeniu uzyskuje delikatny słodki smak, kruchą i gładką teksturę.

*Andrut*y kaliskie wytwarzane są w warunkach manufaktury, według tradycyjnych technik i receptur niezmiennych od dziesiątków lat. Produkcja oryginalnych *andrutów* w specjalnych prasach tzw. „żelazkach” lub inaczej „andrucarkach” jest domeną zaledwie kilku producentów w małych rodzinnych firmach.

Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej, w celu ujednoczenia i nadania swojemu regionalnemu wyrobowi rangi produktu wyjątkowej jakości, opracowała dla niego specjalne opakowania, banderole i etykiety.

Ser smażony – przysmak Wielkopolan

Z krańców wschodnich województwa podążamy na zachód regionu gdzie między innymi na Równinie Nowotomyskiej, ale także w części północnej i południowej Wielkopolski, tradycyjnie wytwarzano *wielkopolski ser smażony*. Tereny te możemy utożsamiać z obszarami byłego zaboru pruskiego. Na wschód od dawnej granicy zaborowej, czyli na wschód od rzeki Prosn, nie znano tradycji wytwarzania takiego sera. Jego pojawienie się na obszarze wschodniej Wielkopolski związane było z próbami zjednoczenia



ziem polskich rozbitych zaborami. Obok znanego od stuleci domowego przetwórstwa sera, po 1945 roku pojawili się także przemysłowi wytwórcy *wielkopolskiego sera smażonego*.

Chów bydła na obszarze teraźniejszej Wielkopolski odbywał się już przed naszą erą. Nabiał miał tu zdecydowanie większe znaczenie od pokarmów mięsnych. Potwierdzeniem tego może być zapożyczenie nazwy „twaróg” czy „śmietana” od plemion słowiańskich przez Niemców. Uzyskiwane mleko, jako produkt szybko psujący się, starano się utrwalac na różne sposoby. Wytwarzane z niego twarogi suszono w przewiewnych pomieszczeniach na lokalne „kaski”, gdzie indziej nazywane gomólkami. Z biegiem lat pojawiły się nowe sposoby przechowywania mlecznych przetworów. Zaczęto je solić, chłodzić, przetapiać, smażyć i suszyć, wytwarzając przez to nowe gatunki sera.

Najprawdopodobniej metodę smażenia sera zapoczątkowali „olenderscy” osadnicy, którzy od końca XVIII wieku osiedlali się na zachodnich terenach Wielkopolski, przybывая tu z Niderlandów. Lokalna wiedza i tradycja wzbogacona o doświadczenia nowoprzybyłych kolonistów, zaowocowała wysokim poziomem chowu krów i znakomitą jakością pozyskiwanego mleka, a także nowymi metodami utrwalania produktów mlecznych. Świeże twarogi wstępnie gliwiono przez 2–3 dni, czyli doprowadzano do naturalnego rozkładu białek, a następnie smażono z wykorzystaniem wyłącznie tłuszczu mlecznego. Procesy te z początku służyły jedynie przedłużeniu trwałości twarogu, ale z czasem wyjątkowe walory smakowe smażonego sera stały się głównym powodem wykorzystywania tej specyficznej obróbki. *Wielkopolski ser smażony* jest produkowany w wersji naturalnej lub z dodatkiem kminku.

Ze względu na szeroki obszar tradycyjnego wytwarzania sera smażonego, prawo do jego produkcji mają wytwórcy z całego regionu etnograficznego. Wielkopolanin, chcący skorzystać z tego prawa, musi przestrzegać przekazywanych z pokolenia na pokolenie zasad wytwarzania sera, określonych w specyfikacji produktu.

Olej rydzowy na zdrowie



Tu moglibyśmy zakończyć kulinarną podróż po krainie Wielkopolan, ale warto wspomnieć jeszcze o *oleju rydzowym*. Mimo iż jest Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, którą można wytwarzać na terenie całej Polski, to właśnie w Wielkopolsce znajduje się jedyna tłocznia tego *oleju*, która uzyskała świadectwo jakości wytwarzania produktu zgodnie ze specyfikacją zaakceptowaną przez Komisję Europejską.

Olej rydzowy pozyskiwany jest z lnianki siewnej, rośliny ludowo określanej w Polsce jako „rydz”, „rydzyk” czy „ryżyk”. Potoczną nazwę zawdzięcza rdzawemu kolorowi nasion, który kojarzy się z barwą pospolicie występującego w naszym kraju grzyba – rydza.

Specyficzny charakter *oleju rydzowego*, który odróżnia go od innych tłuszczów roślinnych, wynika z jego bogatego składu i wyjątkowej trwałości, a także charakterystycznego smaku i czystego aromatu. W bukietcie *oleju rydzowego* możemy doszukać się ciekawych nut cebuli i gorczycy. Olej z lnianki odżywcze właściwości zawdzięcza korzystnym dla zdrowia wielonienasyconym kwasom tłuszczowym, a w szczególności znacznym ilościom omega-3, co czyni ten olej jednym z najbogatszych roślinnych źródeł tego składnika. Szczególne walory *oleju rydzowego* wynikają również z obecności antyoksydantu – witaminy E, która oprócz



rogal świętomarciński



olej rydzowy

Olej rydzowy jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność może być produkowany na terenie całej Polski



wielkopolski ser smażony



Wielkopolski ser smażony posiadający Chronione Oznaczenie Geograficzne jest produkowany wyłącznie na terenie województwa wielkopolskiego



andruty kaliskie

Kolor na mapie oznacza obszar wytwarzania chronionego produktu

korzyści zdrowotnych, przyczynia się do trwałości wyrobu.

Wyjątkowość oleju rydzowego ściśle związana jest z niezmiennym od stuleci procesem tłoczenia, który nie uległ zmianie od końca VIII wieku. Niezmiennie od wieków zebrane i osuszone nasiona rośliny są na początku rozgniatane za pomocą służących do tego kamieni, a później walców. Rozplątkowane w ten sposób nasiona podgrzewano (do temperatury nieprzekraczającej 38°C) w celu zwiększenia ich wydajności, a następnie poddawano tłoczeniu, które odbywało się przy użyciu pras. Wytłoczony w ten sposób olej przelewano do specjalnego zbiornika i pozostawiano na okres 7–10 dni, aby umożliwić oczyszczenie się oleju poprzez stopniowe osiadanie na dnie fuzli oraz wszelkich pozostałych zanieczysz-

czeń. Po tym okresie górna warstwa oleju rydzowego gotowa była do spożycia.

Zastosowanie oleju rydzowego w regionalnych potrawach i daniach pozostaje niezmiennym od stuleci. Jego spożywanie w ciągu roku nasila się przed Świętami Bożego Narodzenia i w Wielkim Poście przed Świętami Wielkanocnymi, kiedy w Polsce spożywa się najczęściej śledzie z cebulką i olejem, a także inne typowo postne potrawy.

W kolejnym artykule z cyklu *Turystyka kulinarna* zaprezentujemy bliżej region Podlasia i wytwarzane na tym obszarze *piekaczewnik*, *miód z Sejneńszczyzny* oraz *ser koryciński swojski*, który w sierpniu br. został rejestrowany w unijnym systemie jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Karolina Socha
Małgorzata Waszewska

PRODUCENCI EKOLOGICZNI W 2012 R.

Według stanu na dzień 30 czerwca 2012 r. w Polsce działalność prowadziło 26 840 producentów ekologicznych. W porównaniu z rokiem 2011 liczba ta wzrosła o 12,6%.

Do grupy producentów ekologicznych zaliczany jest każdy podmiot, który podjął działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego i znajduje się pod kontrolą wybranej jednostki certyfikującej. W Polsce działa 10 jednostek certyfikujących upoważnionych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do przeprowadzania kontroli u producentów ekologicznych oraz wydawania i cofania certyfikatów zgodności.

Analizując dane dotyczące liczby producentów ekologicznych na przestrzeni ostatnich lat, można stwierdzić, że rolnictwo ekologiczne w Polsce rozwija się dynamicznie (wykres 1). Czynnikiem warunkującym ww. rozwój jest stałe wsparcie Unii Europejskiej

w tym zakresie, jak również rosnące zainteresowanie produktami ekologicznymi.

W rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce zauważyć można duże zróżnicowanie terytorialne. Spośród wszystkich 26 840 producentów ekologicznych objętych systemem kontroli na dzień 30 czerwca 2012 r., najwięcej prowadziło działalność w województwach: zachodniopomorskim (3708), warmińsko-mazurskim (3602) oraz podlaskim (2897), natomiast najmniej w województwach: opolskim (101), śląskim (270) i kujawsko-pomorskim (423).

Znaczący wzrost liczby producentów ekologicznych obserwowany w pierwszej połowie każdego roku związany jest z przypadającym na dzień 15 maja, terminem składania wniosków o przyznanie płatności bezpośredniej, w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

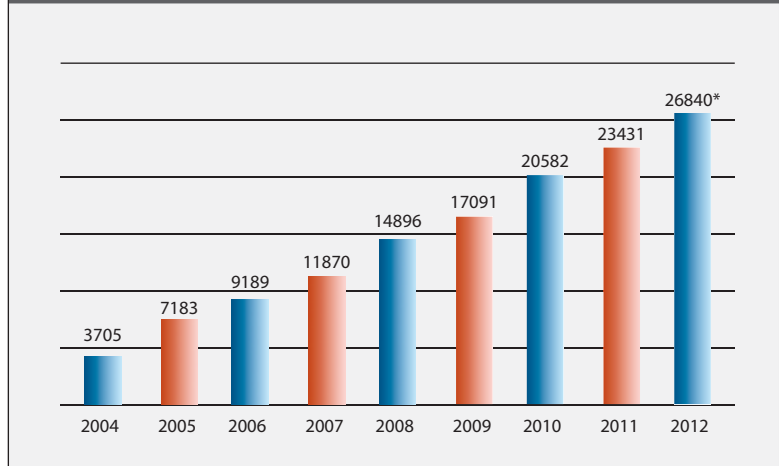
RYСУNEK 1. WZROST ILOŚCI PRODUCENTÓW W POSZCZEGÓLNYCH WOJEWÓDZTWACH W PIERWSZEJ POŁOWIE 2012 R. (w %)



Procentowy wzrost liczby producentów w poszczególnych województwach w pierwszej połowie 2012 r. przedstawiono na rysunku 1.

W pierwszej połowie 2012 r. wzrost liczby producentów ekologicznych odnotowano we wszystkich 16 województwach. Największy wzrost wystąpił w województwie zachodniopomorskim (+ 618) oraz warmińsko-mazurskim (+ 562), natomiast najmniejszy w województwie śląskim (+11) oraz opolskim (+12). Zdecydowana większość producentów ekologicznych w Polsce to ekologiczni producenci rolni. Według stanu na dzień 30 czerwca 2012 r. stanowili oni ok. 98% wszystkich producentów. Producenci ekologiczni prowadzący działalność w pozostałych zakresach, tj. przetwórstwa produktów ekologicznych oraz produkcji pasz i/lub drożdży, wprowadzania na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich, dostawy kwalifikowanego materiału siewnego i wegetatywnego materiału rozmnożeniowego, pszczelarstwa, akwakultury i/lub wodorostów morskich, zbioru produktów ze stanu

WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2012



*stan na 30 czerwca 2012 roku

naturalnego, stanowili łącznie ok. 2% wszystkich producentów ekologicznych zarówno w 2011 r., jak i w pierwszej połowie 2012 r.

ARTYKUŁY ZAFALSZOWANE

Dorota Bocheńska

Zgodnie z art. 3 pkt 10 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.), „artykuł rolno-spożywczy zafałszowany to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumenta”.

Producent wprowadzając do obrotu artykuł rolno-spożywczy niezgodny z wymaganiami określonymi w przepisach prawa lub z deklaracją producenta, wprowadza produkty, które są wyrobami niepełnowartościowymi, a ich cechy wprowadzają w błąd potencjalnego nabywcę, który nie ma możliwości uzyskania wystarczającej wiedzy o tych produktach i porównania ich z innymi podobnymi. Konsument podejmując decyzję o zakupie produktu kieruje się przeświadczeniem, iż dany artykuł rolno-spożywczy jest gwarancją odpowiedniej jakości. W związku

z powyższym, konsument nabywając produkt niezgodny z jego oczekiwaniami ponosi określone straty finansowe.

Organy Inspekcji JHARS w okresie od 22 maja 2009 r. do 18 lipca 2012 r. podały do publicznej wiadomości informacje zawarte w 384 decyzjach, dotyczących artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych i wyprodukowanych przez 199 przedsiębiorców.

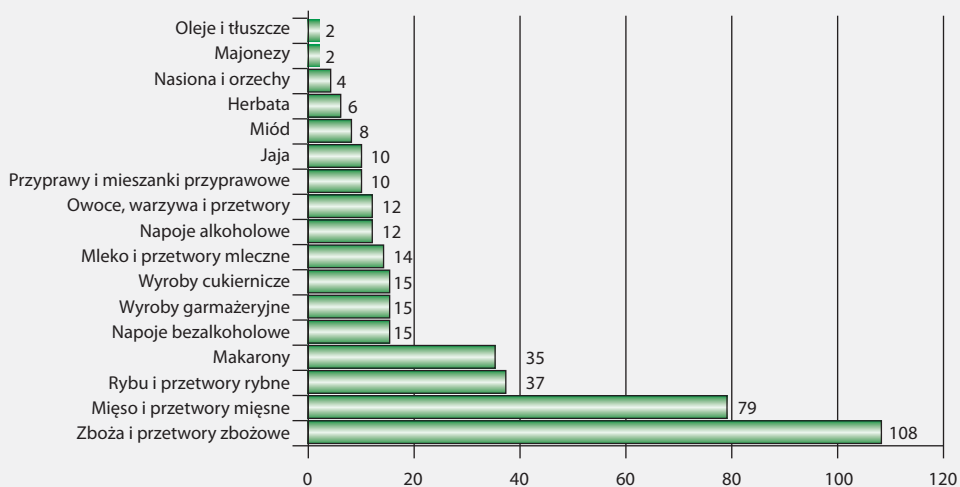
W toku przeprowadzanych czynności kontrolnych najwięcej zafałszowań stwierdzono w artykułach rolno-spożywczych z takich grup towarowych jak: zboża i jego przetwory – 108, wyprodukowanych przez 45 przedsiębiorców oraz mięsa i jego przetworów – 79 wyprodukowanych przez 37 producentów.

Najwięcej zafałszowań artykułów rolno-spożywczych stwierdzono na terenie województwa:

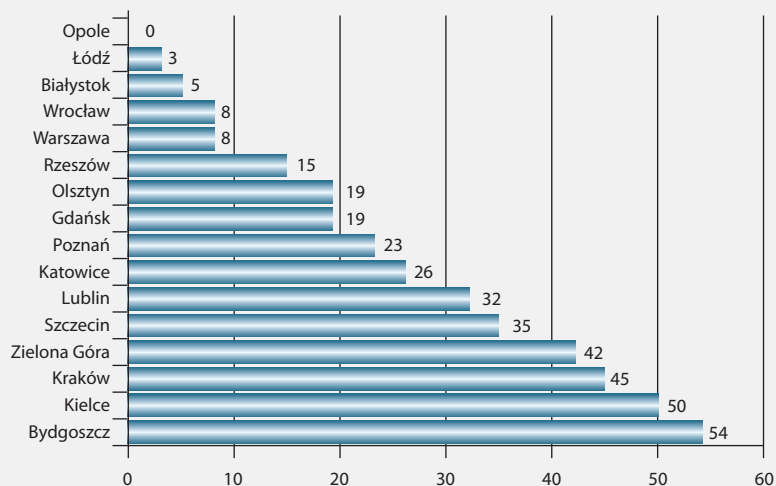
- kujawsko-pomorskiego – 57
- świętokrzyskiego – 50
- lubuskiego – 44

Informacje dotyczące zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych znajdują się na stronie www.ijhars.gov.pl w zakładce biuro prasowe – decyzje z art. 29.

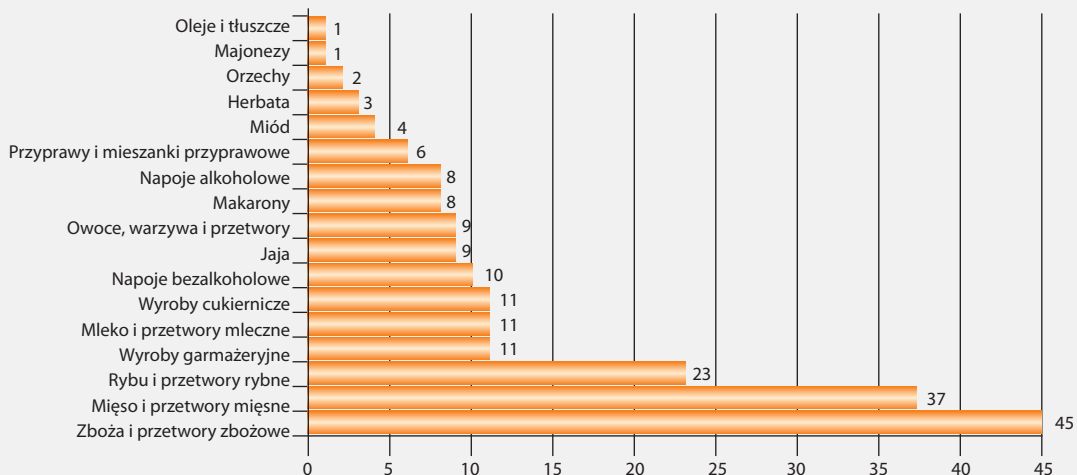
**WYKRES 1. ZESTAWIENIE DECYZJI UPUBLICZNIONYCH PRZEZ IJHARS
W OKRESIE 22.05.2009 R. – 18.07.2012 R. Z PODZIAŁEM NA GRUPY PRODUKTÓW**



**WYKRES 2. ZESTAWIENIE DECYZJI UPUBLICZNIONYCH
W OKRESIE 22.05.2009 R. – 18.07.2012 R. Z PODZIAŁEM NA WIJHARS**



**WYKRES 3. ILOŚĆ PRZEDSIĘBIORSTW, KTÓRYCH DOTYCZYŁY UPUBLICZNIONE DECYZJE
DOTYCZĄCE ZAFĄLSZOWAŃ W OKRESIE OD 22.05.2009 R. – 18.07.2012 R.
Z PODZIAŁEM NA GRUPY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**



NOWELIZACJA PRZEPISÓW PRAWNYCH W ZAKRESIE FUNKCJONOWANIA GRUP PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW I JEJ ZNACZENIE DLA KONTROLI EX-POST

Z dniem 5 kwietnia 2012 r. weszły w życie przepisy Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 302/2012¹. Zmiany wprowadzone ww. rozporządzeniem powodują konieczność dostosowania przepisów krajowych. W związku z powyższym projektowana jest nowelizacja ustawy z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynku owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku suszu paszowego oraz rynków lnu i konopi uprawianych na włókno.

Jakie zmiany dla grup producentów owoców i warzyw wprowadza rozporządzenie nr 302/2012?

Komisja Europejska ww. rozporządzeniem wprowadziła przede wszystkim znaczące ograniczenie wielkości wsparcia udzielanego na realizację inwestycji przez grupy producentów owoców i warzyw. Ustalono limit do 10 mln EUR na rok w skali całej Unii Europejskiej. Dotychczas pomoc ta nie była limitowana. Wprowadzono także inne uregulowania narzucające konkretne wymogi zmian w prawodawstwie krajowym, jak również normujące działania samych grup producenckich. Dotyczą one głównie:

- obowiązku określenia przez państwo członkowskie przepisów mających na celu uniknięcie sytuacji, w której ten sam producent korzysta z pomocy unijnej dla grupy producentów przez okres dłuższy niż 5 lat;
- konieczności dokonania wstępnej akceptacji planu dochodzenia do uznania (pdu) przez wskazany organ w państwie członkowskim;
- obowiązku wprowadzenia wymogu powiadomienia Komisji Europejskiej przez państwo członkowskie

o wstępnie zaakceptowanych pdu w terminie do 1 lipca danego roku kalendarzowego;

- obowiązku dokonania przez państwo członkowskie weryfikacji pdu w celu ustalenia, czy zaproponowane w nim etapy nie są nadmiernie długie i czy realizacja planu nie może być zakończona wcześniej niż w okresie pięcioletnim;
- obowiązku zapewnienia przez państwo członkowskie możliwości dokonania zmiany lub wycofania pdu po określeniu przez Komisję Europejską współczynnika przydziału kwoty pomocy;
- obowiązku określenia przez państwo członkowskie warunków, na jakich grupy producentów mogą wprowadzać zmiany do pdu bez uprzedniego zatwierdzenia zmian;
- wprowadzenia katalogu zmian do wstępnie zatwierdzonych pdu, które nie wymagają zatwierdzenia i zgody;
- umożliwienia realizacji inwestycji zaplanowanych w pdu również w gospodarstwach członków grupy;
- obowiązku odzyskania inwestycji realizowanych w gospodarstwach członków grupy w przypadku ich wystąpienia z grupy producentów.

Ponadto zmieniono wielkość pomocy z UE dla każdej grupy producentów na podstawie jej wartości produktów sprzedanych. W ciągu pierwszych dwóch lat realizacji pdu, nie obowiązuje żaden pułap, natomiast w trzecim, czwartym i piątym roku obowiązują odpowiednio pułapy 70%, 50% i 20% wartości produkcji sprzedanej. Dotychczas, niezależnie od roku realizacji pdu, obowiązywał pułap 50%. Zasadniczym celem ww. rozporządzenia w zakresie dofinansowania wspólnotowego grup producentów owoców i warzyw jest zapewnienie przewidywalności finansowej i odpowiedniego zarządzania finansami. Realizację

¹ Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 302/2012 z dnia 4 kwietnia 2012 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz.Urz. UE L 99/21 z dnia 05.04.2012 r.).



tego celu zapewnić ma wzmocnienie kontroli prowadzonych przez właściwe władze państwa członkowskiego.

Jedną z instytucji kontrolnych na terytorium Polski sprawdzających poprawność wydatkowania środków z Unii Europejskiej przez grupy producenckie jest Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Wykonuje ona kontrole ex-post na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 485/2008². W ostatnich 6 latach kontrolnych w grupach producenckich wykonano 94 kontrole planowe, co stanowi około 30% wszystkich wykonanych kontroli planowych.

Mechanizm wsparcia grup producenckich funkcjonuje w Polsce od momentu akcesji Polski do UE. Wsparcie finansowe dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw udzielane jest na pokrycie kosztów związanych z utworzeniem grupy producentów i prowadzeniem działalności administracyjnej oraz pokrycie części kwalifikowanych kosztów inwestycji ujętych w zatwierdzonym planie dochodzenia do uznania.

Na łączną liczbę kontroli składają się kontrole planowe przeprowadzone w grupach producentów oraz kontrole krzyżowe wykonane między innymi u członków grup producentów owoców i warzyw. Zestawienie liczby kontroli wykonanych w poszczególnych latach kontrolnych potwierdza dynamiczny wzrost zainteresowania grup producenckich korzystaniem z tego rodzaju przyznawanej pomocy. Należy zaznaczyć, że Polska była do tej pory głównym beneficjentem środków wsparcia przeznaczonych dla grup producenckich. Biorąc pod uwagę wprowadzony rozporządzeniem 302/2012 limit wypłaty 10 mln EUR w skali całej Unii Europejskiej, należy zwrócić uwagę, że w roku budżetowym 16 października 2009 r. – 15 października 2010 r. wypłacono w Polsce ok. 90 mln EUR pomocy, z czego Inspekcja poddała kontroli płatności w wysokości ok. 55 mln EUR. Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw wypłacana zgodnie z przepisami ww. rozporządzenia może zostać objęta kontrolą ex-post najwcześniej w roku kontrolnym 2013/2014.



TABELA 1. LICZBA WYKONANYCH KONTROLI PRZEZ IJHARS W POSZCZEGÓLNYCH LATACH W ZAKRESIE POMOCY FINANSOWEJ DLA WSTĘPNIE UZNANYCH GRUP PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZEW

Rok kontrolny	Liczba kontroli planowych	Liczba kontroli krzyżowych	Łączna liczba kontroli (planowych i krzyżowych)
2006/2007	5	10	15
2007/2008	0	0	0
2008/2009	9	27	36
2009/2010	15	42	57
2010/2011	18	46	64
2011/2012	47	77	124
Suma	94	202	296

² Rozporządzenie Rady (WE) nr 485/2008 z 26 maja 2008 roku 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.)

PODSUMOWANIE 35. SESJI KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO – przyjęcie MRLS dla raktopaminy w mięsie wołowym i wieprzowym

W dniach 2–7 lipca 2012 r. w Rzymie odbyła się 35. Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. KKŻ FAO/WHO przyjęła formalnie 27 norm i innych dokumentów kodeksowych opracowanych przez komitety kodeksowe od ostatniej sesji KKŻ. Podjęto decyzję o rozpoczęciu prac nad 13 nowymi dokumentami.

Najważniejszymi dokumentami zatwierdzonymi podczas sesji były:

- Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości raktopaminy w mięsie wołowym i wieprzowym;
- Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości narazyny w mięsie wołowym;
- Najwyższe dopuszczalne poziomy melaminy w mleku dla niemowląt gotowym do spożycia;
- Najwyższe dopuszczalne poziomy aflatoksyn w figach suszonych;
- Wytyczne dla stosowania ogólnych zasad higieny w celu kontroli wirusów w żywności.

Zatwierdzenie proponowanego maksymalnego poziomu pozostałości (MRLs) dla raktopaminy było tematem posiedzeń Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO) od kilku lat. Raktopamina jest lekiem weterynaryjnym, z grupy beta-agonistów, zarejestrowanym w 27 krajach, m.in. USA, Kanadzie, Brazylii, Australii, Nowej Zelandii jako promotor wzrostu masy mięśniowej zwierząt. W niektórych państwach np. Malezji i Japonii dozwolony jest import mięsa zawierającego pozostałości raktopaminy, jednak zakazane jest używanie tej substancji jako promotora wzrostu w produkcji krajowej. Warto podkreślić, że spośród państw przeciwnych przyjęciu MRLs dla raktopaminy, Chiny i UE reprezentują łącznie ok. 70% konsumentów mięsa wieprzowego w skali globalnej.

Podczas sesji KKŻ FAO/WHO w 2011 r. państwa członkowskie Kodeksu zdecydowały, poprzez głosowanie, że zatwierdzenie MRLs dla raktopaminy powinno być rozstrzygnięte na bazie konsensusu, jako

fundamentalnej zasady podejmowania decyzji na forum tej organizacji. W całej dotychczasowej, prawie 50-letniej historii KKŻ FAO/WHO głosowania odbyły się tylko kilka razy.

Niemniej jednak, podczas 35. Sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego, która odbyła się w dniach 2–7 lipca 2012 r. w Rzymie, na wniosek Ghany, przeprowadzono głosowanie nad przyjęciem MRLs dla raktopaminy. Głosowanie odbyło się pomimo sprzeciwu UE i innych państw członkowskich KKŻ FAO/WHO, w tym Chin, Federacji Rosyjskiej, Indii, a także większości państw kodeksowego Regionu Europy, obejmującego 49 państw członkowskich. W głosowaniu tajnym udział wzięły 143 delegacje, w tym 69 państw poparło przyjęcie proponowanych MRLs, 67 państw wyraziło sprzeciw, 7 państw wstrzymało się od głosu. W związku z powyższym, KKŻ FAO/WHO przyjęła, zwykłą większością głosów, przedstawione w tabeli poniżej MRLs dla raktopaminy w mięsie wołowym i wieprzowym:

Raktopamina – substancja wspomagająca w produkcji Akceptowane dzienne pobranie: 0–1 µg/kg masy ciała Zdefiniowana pozostałość: raktopamina		
Zwierzę	Tkanka	MRL [µg/kg] Maksymalny dopuszczalny poziom pozostałości
Bydło / wołowina	mięśnie	10
Bydło / wołowina	wątroba	40
Bydło / wołowina	nerki	90
Bydło / wołowina	tłuszcz	10
<hr/>		
Świnie / wieprzowina	mięśnie	10
Świnie / wieprzowina	wątroba	40
Świnie / wieprzowina	nerki	90
Świnie / wieprzowina	tłuszcz	10 ^(a)

^(a) MRL – razem dla skóry i tłuszczu

* Propozycja MRLs zatwierdzona przez Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (RVDF) podczas 17. Sesji w 2008 r. (http://www.codexalimentarius.org/download/report/685/al31_31e.pdf).

Po zakończonym głosowaniu, przedstawiciel Komisji Europejskiej, zabierając głos w imieniu 27 państw UE, obecnych podczas sesji, wyraził stanowczy sprzeciw wobec przyjęcia MRLs dla raktopaminy w mięsie wołowym i wieprzowym z uwagi na poważne zastrzeżenia dotyczące oceny ryzyka dokonanej przez JECFA – Wspólny Komitet Ekspertów FAO i WHO – naukowe ciało doradcze KKŻ FAO/WHO.

W podsumowaniu opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), dotyczącej powyższej oceny ryzyka, stwierdzono brak wystarczających danych koniecznych dla wyznaczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów. Zdaniem EFSA omawiana ocena ryzyka nie wykluczyła w wystarczającym stopniu zagrożenia dla zdrowia ludzi. Z uwagi na fakt, że raktopamina jest używana jako promotor wzrostu, UE nie może poprzeć międzynarodowej normy, która zatwierdza, a co gorsza zachęca do takiego stosowania raktopaminy. Należy zauważyć, że w tym przypadku na forum KKŻ zaproponowano stosowanie leku weterynaryjnego w celach pozaterapeutycznych – jako substancji wspomagającej produkcję zwierzęcą.

Przedstawiciel KE podkreślił, że z powodu istotnych zastrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, prawodawstwo Unii Europejskiej w powyższym zakresie pozostanie bez zmian.

Na koniec przedstawiciel KE stwierdził także, że fakt głosowania nad MRLs dla raktopaminy stanowi rażące zignorowanie wielokrotnie wyrażanej woli państw członkowskich rozwiązania problemu raktopaminy

w oparciu o konsensus. Dodał, że UE ubolewa nie tylko nad przyjęciem przez KKŻ FAO/WHO powyższej normy, ale także w najwyższym stopniu ubolewa nad sposobem podjęcia tej decyzji.

Zdecydowany sprzeciw lub rezerwy wobec przyjęcia MRLs dla raktopaminy wyraziły także delegacje Chin, Chorwacji, Egiptu, Federacji Rosyjskiej, Iranu, Kenii, Norwegii, Szwajcarii, Turcji i Zimbabwe.

Podczas sesji przeprowadzono również ponownie, po 13 latach zawieszenia, dyskusję nad MRLs dla somatotropiny (BST). Komisja uzgodniła przekazanie do Wspólnego Komitetu Ekspertów FAO i WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (JECFA) prośby o ponowne przeprowadzenie oceny ryzyka dla tej substancji w kierunku potencjalnego wpływu BST na zdrowie człowieka oraz oporność mikrobiologiczną. Innymi zagadnieniami poruszonymi podczas sesji był projekt Planu Strategicznego KKŻ FAO/WHO na lata 2014–2019 oraz obchody 50-lecia Komisji Kodeksu Żywnościowego.

Polska podczas sesji reprezentowana była przez delegatów z Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Państwowego Instytutu Weterynaryjnego Państwowego Instytutu Badawczego.

Zapis dźwiękowy z przebiegu sesji dostępny jest na stronie internetowej <http://www.codexalimentarius.org/meetings-reports>. Wkrótce na powyższej stronie dostępny będzie także raport przygotowany przez Sekretariat KKŻ.



REGIONALNA NORMA KODEKSOWA DLA AYRANU – prace na Forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Magdalena Kowalska

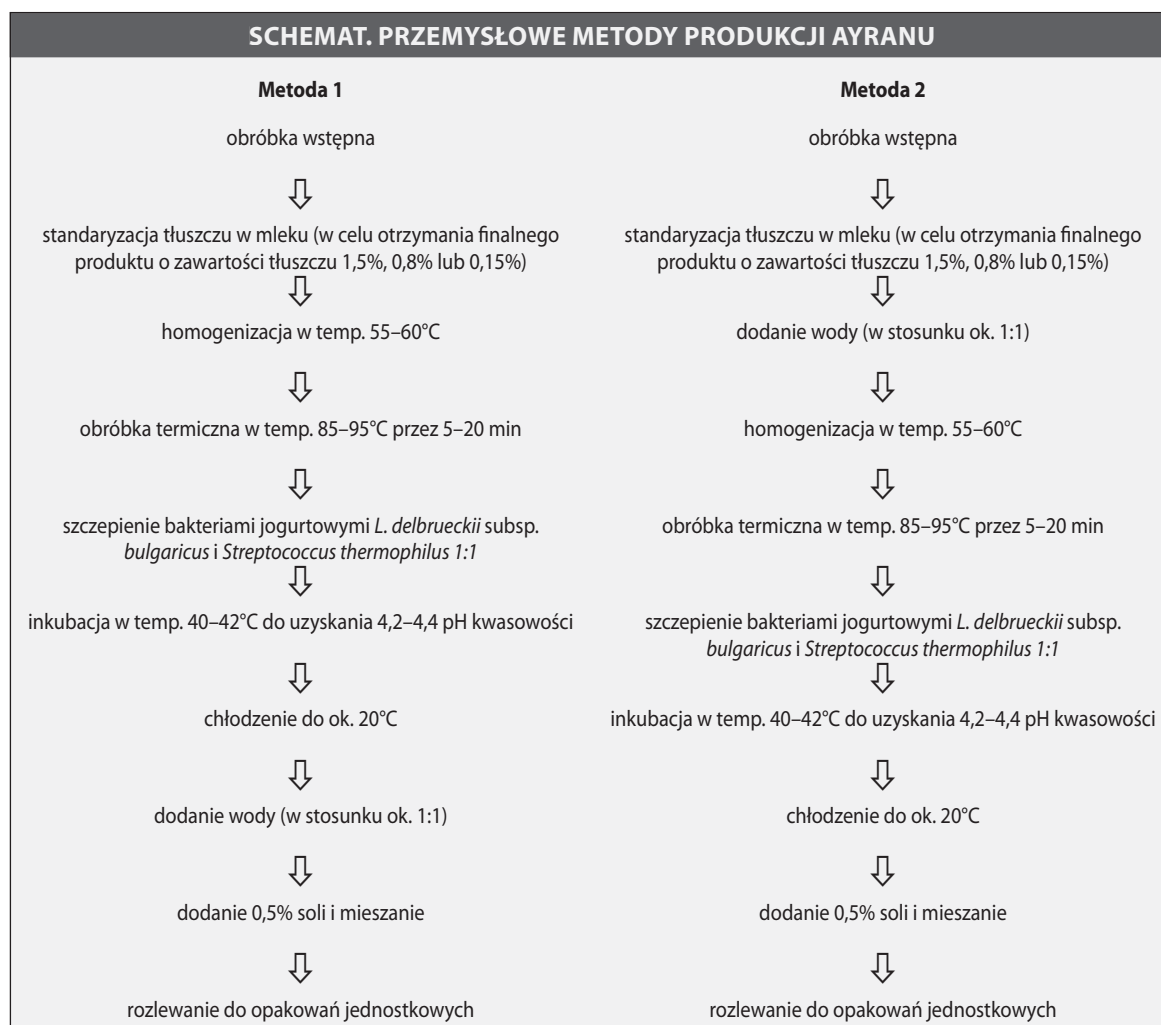
Ayran

Ayran jest fermentowanym – z użyciem bakterii jogurtowych – napojem na bazie mleka, popularnym w Azji Zachodniej i Środkowej oraz na południu Europy. Produkowany jest w składzie zbliżonym lecz pod różnymi nazwami – np. w Iranie z dodatkiem mięty i często wody gazowanej jako doogh; na Cyprze jako ayrani. Trudno jest oddzielić historię ayranu od historii jogurtu. Historycy przypuszczają, że pierwsze napoje fermentowane powstały spontanicznie w wyniku aktywności bakterii obecnych na skórze owiec,

z których robione były pierwotnie naczynia do przechowywania mleka i miało to miejsce kilka tysięcy lat temu. Według pierwszej wzmianki w literaturze europejskiej na temat jogurtu, król Francji Franciszek I (XVI w.) został wyleczony tym napojem z biegunki przez lekarza sułtana Sulejmana Wspaniałego.

Metody produkcji¹

W tradycyjnej domowej metodzie produkcji, ayran otrzymywany jest przy produkcji masła z pełnotłustego jogurtu. Inną metodą jest mieszanie jogurtu z wodą.



¹ Development and manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Product – Praca zbiorowa pod redakcją Fatih Yildiz



W przemyśle stosuje się generalnie dwie metody produkcji, które różnią się kolejnością zastosowania etapu, na którym dodawana jest woda. Metody te przedstawiono szczegółowo na schemacie.

Ayran, w temperaturze poniżej 4°C, może być przechowywany przez 10–15 dni.

Historia prac na forum KKŻ

W lutym 2010 r. podczas 9. Sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Mleka i Produktów Mlecznych odbył się ostatni etap dyskusji nad włączeniem napojów na bazie mleka fermentowanego do kodeksowej *Normy dla fermentowanych napojów mlecznych*. Podczas tej sesji delegacja Turcji przedstawiła dokument z wnioskiem o uwzględnienie w pracach nad normą specyficznych wymagań dla ayranu. Komitet nie zgodził się z tą propozycją, ponieważ wiązała się ona m.in. ze wznowieniem dyskusji nad sekcją normy dotyczącą składu produktów. Jednocześnie, Komitet uznał, że nic nie stoi na przeszkodzie aby została opracowana odrębna kodeksowa regionalna norma dla ayranu.

Z propozycją rozpoczęcia prac w tym zakresie wystąpiła Turcja podczas 27. sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Regionu Europy (CCEURO), która odbyła się w Warszawie, w dniach 5–8 października 2010 r. Uzgodniono, że dalsze prace nad normą, w przypadku ich zatwierdzenia przez KKŻ, będą prowadzone na forum grupy roboczej. Ostatecznie w styczniu 2011 r. powołano elektroniczną grupę roboczą, która przygotowała propozycję normy. Norma była następnie dyskutowana na posiedzeniu fizycznej grupy roboczej w Stambule w dniach 29–31 maja 2012 r.

Aktualna treść projektu normy

W obecnym zapisie normy znalazły odzwierciedlenie dwie przedstawione przemysłowe metody produkcji ayranu. Projekt normy nie dopuszcza stosowania substancji dodatkowych oraz obróbki termicznej po etapie fermentacji. W sekcji dotyczącej składu zawarto wymaganie obecności min. 10⁶ żywych kultur bakterii wg produktu, min. 2% białka oraz maks. 1% soli. Ayran podzielono według zawartości tłuszczu na zwykły (min. 1,8%), nisko-tłuszczowy (0,8–1,2%) oraz beztłuszczowy (do 0,5%).

Stanowiska państw

Metodą przedłużenia trwałości ayranu stosowaną przez producentów niemieckich jest poprodukcyjna obróbka termiczna w ultrawysokich temperaturach (UHT). Turecki kodeks żywnościowy² wymaga obecności w produkcie co najmniej 10⁷ żywych kultur bakterii, w związku z powyższym nie dopuszcza możliwości obróbki termicznej gotowego ayranu. Rozbieżne stanowiska prezentowane są również w zakresie stosowania substancji dodatkowych.

Dyskusja nad powyższymi oraz innymi zagadnieniami będzie kontynuowana podczas 28. Sesji CCEURO zaplanowanej w dniach 25–28.09.2012 r. w Batumi, której organizatorem jest Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we współpracy ze stroną gruzińską.



² Turecki Kodeks Żywnościowy (Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 2009/25 – Fermente Süt Ürünleri Tebliği)

CERTYFIKACJA WINA Z OKREŚLONEGO ROCZNIKA LUB WINA Z OKREŚLONEJ ODMIANY WINOROŚLI

Możliwość umieszczania rocznika i nazwy odmiany winorośli w prezentacji i etykietowaniu **wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej** jest dozwolona w przypadku, gdy zostanie ono poddane certyfikacji w tym zakresie. Zgodnie z przepisami ustawy z dnia 12 maja 2011 roku *o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina* (Dz. U. Nr 120, poz. 690 z późn. zm.) organem właściwym do zapewnienia procedury certyfikacji wina z określonego rocznika oraz wina z określonej odmiany winorośli jest Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina.

Certyfikację wina przeprowadza się na wniosek producenta wyrabiającego wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Wniosek należy złożyć w terminie do 15 sierpnia danego roku gospodarczego, bezpośrednio do siedziby Wojewódzkiego Inspektoratu JHARS właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina.

Za przeprowadzenie certyfikacji pobierana jest opłata, zgodnie ze stawkami określonymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2011 roku *w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli* (Dz. U. z 2012 r. Nr 0, poz. 3). Opłata stanowi dochód budżetu państwa i należy ją wnieść na rachunek bankowy Wojewódzkiego Inspektoratu JHARS właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina. Dowód wniesienia opłaty dołącza się do wniosku o przeprowadzenie certyfikacji.

Na wniosek Wojewódzkiego Inspektora JHARS, w ramach procedury certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, kontrolę przeprowadza Wojewódzki Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina. Kontrola ta ma na celu



ustalenie zgodności ze stanem faktycznym informacji dotyczących uprawy winorośli w danym roku gospodarczym, w tym jej lokalizacji, powierzchni oraz odmian winorośli, w przypadku wyrobu wina z określonej odmiany winorośli. Po otrzymaniu wyników powyższej kontroli, Wojewódzki Inspektor JHARS właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina niezwłocznie przeprowadza kontrolę wyrobu win podlegających certyfikacji w miejscu ich produkcji.

Po przeprowadzeniu certyfikacji Wojewódzki Inspektor JHARS wydaje decyzję w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, zawierającą określenie ilości litrów wina w partii, której nadano numer.

Numer identyfikacyjny partii wina jest nadawany zgodnie z zasadami określonymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2011 roku *w sprawie sposobu ustalania i umieszczenia numeru identyfikacyjnego partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli*

(Dz. U. z 2012 r. Nr 0, poz. 4). Przykładowy numer identyfikacyjny to ORWI24.KO.8230.1.2012/150, gdzie poszczególne elementy to:

- OR – oznaczenie, które wskazuje wino z określonego rocznika (R) oraz wino z określonej odmiany winorośli (O),
- WI24.KO.8230.1.2012 – znak decyzji w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego,
- 150 – ilość litrów partii wina.

Ustawa z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina przewiduje sankcje w przypadku podawania przez producenta na etykiecie rocznika wina lub nazwy odmiany winorośli, podczas gdy nie posiada on nadanego numeru identyfikacyjnego. Karze grzywny podlega również osoba, która posiadając nadany numer identyfikacyjny dla określonej partii wina, podaje go na etykiecie w nieprawidłowy sposób.



W NAJBLIŻSZYM CZASIE

Magdalena Kowalska

28. SESJA KOMITETU KOORDYNACYJNEGO FAO/WHO DLA EUROPY

W dniach 25–28 września 2012 r. w Batumi odbędzie się, organizowana przez Polskę i Gruzję, 28. Sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO). Będzie to ostatnia sesja Komitetu pod przewodnictwem Polski jako Regionalnego Koordynatora FAO/WHO dla Europy. Obrady sesji poprowadzi Profesor Krzysztof Kwiatek – Kierownik Zakładu Higieny Pasz w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – Państwowym Instytucie Badawczym. W agendzie powyższej sesji zaplanowano dyskusję nad wieloma istotnymi dla regionu zagadnieniami

z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz normą regionalną dla ayranu i rewizją normy regionalnej dla pieprznika jadalnego (kurki). Ponadto wybrany zostanie kolejny koordynator regionalny.

Przed sesją, w dniu 24 września 2012 r. odbędą się regionalne warsztaty FAO/WHO na temat Kodeksu Żywnościowego.

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, wraz ze stroną gruzińską, jest współodpowiedzialny za organizację powyższej sesji oraz warsztatów.

BADANIA LABORATORYJNE WINA

Agnieszka Wandel
Magdalena Świdarska

Wino w przepisach prawa

Zgodnie z definicją, wino jest produktem otrzymanym wyłącznie w drodze całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron lub moszczu gronowego, czyli tzw. winifikacji¹.

Zawartość alkoholu w winie powinna być nie mniejsza niż 8,5% obj. [gdy produkowane jest z winogron zebranych w strefach, ustalonych w oparciu o warunki klimatyczne panujące w danym kraju, uprawy winorośli – A (np. obszar uprawy w Polsce, Luksemburgu oraz Szwecji) i B (np. obszar uprawy we Francji, Hiszpanii i Włoszech)] oraz nie mniejsza niż 9% obj. [jeżeli do jego wytworzenia użyto winogron pozyskanych w innych strefach]². Ponadto, całkowita zawartość alkoholu w winie nie powinna przekroczyć 15% obj. Przepisy dopuszczają odstępstwa od powyższych wymagań.

Wina można podzielić między innymi w oparciu o zawartość występujących w nich cukrów³.

Zawartość cukru w winach „spokojnych” (*wino spokojne inne niż wino musujące, wino musujące gazowane, gatunkowe wino musujące i gatunkowe aromatyzowane wino musujące*):

- wytrawnych – to maksymalnie do 4 lub 9 g/l,
- półwytrawnych – od 4 do 12 lub do 18 g/l,
- półsłodkich – od 12 do 45 g/l,
- słodkich – nie mniej niż 45 g/l.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami wskazanie zawartości cukru na etykiecie wina spokojnego nie jest wymagane.

W przypadku wina musującego, wina musującego gazowanego, gatunkowego wina musującego lub

gatunkowego aromatyzowanego wina musującego, informacja dotycząca zawartości cukru jest obowiązkowa w oznakowaniu i jest przedstawiana za pomocą następujących określeń:

- „brut nature” – dla zawartości cukru do 3 g/l (w odniesieniu do produktów, do których nie dodano cukru po wtórnej fermentacji),
- „ekstra wytrawne” („extra brut”) – od 0 do 6 g/l,
- „bardzo wytrawne” („brut”) – mniej niż 12 g/l,
- „wytrawne” („extra dry”, „extra seco”) – od 12 do 17 g/l,
- „półwytrawne” („sec”, „dry”) – od 17 do 32 g/l,
- „półsłodkie” („demi sec”, „medium dry”) – od 32 do 50 g/l,
- „słodkie” („doux”, „sweet”) – powyżej 50 g/l.

Wszystkie kategorie win podlegają przepisom Unii Europejskiej i zgodnie z tymi przepisami wszystkie wina, zarówno wyprodukowane w Polsce, innym kraju UE jak i importowane z krajów trzecich, muszą spełniać wymagania tych przepisów.

Z punktu widzenia wykonywania analiz laboratoryjnych i oceny zgodności z wymaganiami, istotne są trzy akty prawne, określające wymagania dla wybranych parametrów jakościowych wina, tj.:

- rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007¹ precyzujące wymagania odnośnie:
 - zawartości alkoholu etylowego,
 - kwasowości ogólnej.
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009⁴ określające wymagania odnośnie:
 - kwasowości lotnej,
 - zawartości dwutlenku siarki,
 - zawartość kwasu sorbowego jako sorbinianu potasu,
 - zawartość kwasu askorbinowego,
 - zawartość kwasu cytrynowego.
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009³, które zawiera wymagania dotyczące zawartości cukrów.

Ponadto od dnia 1 sierpnia 2012 roku obowiązuje rozporządzenie opublikowane 9 marca 2012 roku

¹ Załącznik XIb rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. *ustanawiającego wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych* (Dz.U. L 299 z dnia 16.11.2007, z późn. zm.).

² Przynależność poszczególnych krajów do stref uprawy winorośli określa rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007.

³ Szczegółowe warunki stosowania w oznakowaniu produktów winiarskich określeń odnoszących się do zawartości cukru, zamieszczone zostały w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. *ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina* (Dz.U. L 193 z dnia 24.07.2009, z późn. zm.).

⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. *ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń* (Dz.U. L 193 z dnia 24.07.2009).

dotyczące win ekologicznych tj. rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 203/2012⁵.

Dzięki przepisom w nim zawartym, producenci będą mogli oznakować swoje produkty jako „wino ekologiczne”. Nowe rozporządzenie określa zbiór praktyk enologicznych i substancji dopuszczonych w produkcji wina ekologicznego. Zakazane będzie m.in. stosowanie kwasu sorbowego oraz zmniejszony będzie limit zawartości siarczynów.

Wino w badaniach laboratoryjnych

W badaniu win gronowych specjalizuje się Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Wszystkie metody, służące badaniu parametrów regulowanych przepisami prawa UE i stosowane w urzędowej kontroli win gronowych, objęte są zakresem akredytacji laboratorium.

Obecnie obowiązującymi metodami, które powinny być stosowane przez laboratoria kontrolujące wina, są metodyki zamieszczone w Kompendium Międzynarodowej Organizacji Wina i Winorośli (*Compendium of international methods of wine and must analysis OIV*).

Kompendium zawiera wiele metod analitycznych służących kontroli parametrów normowanych przepisami prawa, ale także parametrów służących m.in. do oceny zafałszowania wina, oceny jakości oraz zdrowotności np.:

- metody oznaczania kwasów organicznych,
- metody izotopowe,
- metody oznaczania dodatku sztucznych barwników, słodzików i konserwantów,
- metody oznaczania wszystkich anionów i kationów oraz innych związków nieorganicznych.

W badaniach wina wykorzystuje się techniki analityczne, zarówno klasyczne, jak i instrumentalne. Badania kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej czy zawartości dwutlenku siarki wykonuje się klasycznymi metodami miareczkowymi.

Najczęściej stosowaną metodą oznaczania zawartości alkoholu etylowego, jest technika instrumentalna z zastosowaniem gęstościomierza oscylacyjnego. Urządzenie to dokonuje pomiaru gęstości próbki wina. Gęstość, z zastosowaniem specjalnych tabel, przeliczana jest następnie na zawartość alkoholu etylowego.

W analizach zawartości cukrów (w tym glukozy, fruktozy i sacharozy) oraz konserwantów (kwas sorbowy) wykorzystywana jest instrumentalna metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC).

W trakcie prowadzonych przez IJHARS kontroli w 2011 r. do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 21 partii win gronowych, o łącznej objętości 143 hl. Badania laboratoryjne przeprowadzone przez Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu wykazały, że 3 partie wyrobów winiarskich o łącznej objętości 17 hl (tj. 11,9% objętości ogółem skontrolowanej) nie spełniały wymagań, z uwagi na zaniżoną zawartość alkoholu (2 partie) oraz zawyżoną zawartość dwutlenku siarki (1 partia).

Badaniom laboratoryjnym poddawane są także produkty uboczne powstające w wyniku wytwarzania wina (wyłącznie w produkcji krajowej), tj. wytloki oraz osad drożdżowy. Jednym parametrem kontrolowanym w powyższych produktach jest zawartość alkoholu etylowego⁶.

W roku 2011 kontrolą w zakresie prawidłowości usuwania produktów ubocznych powstałych przy produkcji wina gronowego objęto 7 podmiotów. Badaniom laboratoryjnym w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu poddano ogółem 16 próbek produktów ubocznych, tj. 10 próbek osadu drożdżowego z partii o łącznej objętości 12,9 hl i masie 143 kg oraz 6 próbek wytlóków z partii o łącznej masie 8468 kg. Zawartość alkoholu oznaczona w badanych próbkach produktów ubocznych była zgodna z wymaganiami rozporządzenia MRiRW z dnia 2 lipca 2009 r. w sprawie minimalnej zawartości alkoholu w wytlókach i osadzie drożdżowym.

⁵ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 203/2012 z dnia 8 marca 2012 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do szczegółowych zasad dotyczących wina ekologicznego (Dz.U. L 71 z dnia 09.03.2012).

⁶ Rozporządzenie MRiRW z dnia 2 lipca 2009 r. w sprawie minimalnej zawartości alkoholu w wytlókach i osadzie drożdżowym (Dz.U. 2009, Nr 113, poz. 943).

OLEJE ROŚLINNE TŁOCZONE NA ZIMNO

Oleje tłoczone na zimno można coraz częściej spotkać na półkach sklepowych. Najbardziej znanym z nich jest oliwa z oliwek extra virgin, będąca ważnym składnikiem diety śródziemnomorskiej. Zainteresowanie tymi produktami, pozyskiwanymi wyłącznie metodami mechanicznymi – tłoczenie, wyciskanie i odwirowywanie, spowodowane jest ich korzystnymi właściwościami zdrowotnymi.

Oleje jadalne mogą być poddawane rafinacji w celu usunięcia składników negatywnie wpływających na smak, kolor, zapach i trwałość. Problem w tym, że procesy technologiczne stosowane do rafinacji zmieniają właściwości oleju i często są to zmiany niekorzystne dla zdrowia konsumentów, natomiast podczas tłoczenia oleju na zimno uzyskuje się produkt znacznie bardziej zbliżony do naturalnego. Dotyczy to w szczególności olejów zawierających wielonienasycone kwasy tłuszczowe, np. oleju lnianego bogatego w kwas α -linolenowy (ALA) i oleju z wiesiołka z kwasem γ -linolenowym (GLA), które są wrażliwe na działanie podwyższonych temperatur oraz drastycznych warunków procesów rafinacji (np. odkwaszanie polegające na redukcji liczby wolnych kwasów tłuszczowych przy użyciu sody kaustycznej).

Oleje tłoczone na zimno są najczęściej droższe od innych, ponieważ są uzyskiwane bezpośrednio z nasion roślin oleistych. Pozostałe oleje jadalne uzyskuje się ekstrahując dodatkowo wytloki pozostałe po tłoczeniu. Powstały po procesie ekstrakcji produkt często poddawany jest rafinacji, która przedłuża jego trwałość.

Niekorzystne zmiany zachodzące podczas przemysłowego pozyskiwania olejów jadalnych

Rozpuszczalniki organiczne, które stosuje się do wyodrębnienia oleju z surowca oraz frakcjonowania, są co prawda podczas produkcji usuwane, lecz w gotowym produkcie można wykryć ich śladowe ilości. Najwyższe dopuszczalne stężenie heksanu w gotowym oleju wynosi 1 mg/kg, natomiast 2-butanonu 5 mg/kg. Następnie, podczas etapów składających się na proces rafinacji (podstawowe to odśluzowywanie, odkwaszanie, odbarwianie i dezodoryzacja), wiele cennych składników oleju, np. lecytyna, sterole, witaminy E i A, chlorofile, woski, zostaje czę-

ściowo usuniętych. Niektóre ze związków ulegają przemianom chemicznym. W wysokich temperaturach stosowanych podczas rafinowania (240°C) następuje częściowy rozkład steroli roślinnych z wytworzeniem stigmastadienów, które praktycznie nie występują w surowcu roślinnym, a w oleju rafinowanym są obecne w ilościach 1–50 mg/kg. Jest to grupa związków, wykorzystywanych do oceny jakości oliwy z oliwek tłoczonej na zimno, w której nie powinno być ich więcej niż 0,1 mg/kg. Analiza zawartości stigmastadienów to skuteczna metoda wykrywania zafałszowania olejów tłoczonych na zimno olejami rafinowanymi i ich analiza za pomocą chromatografii gazowej jest prowadzona w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni.

Kolejnym niepożądanym skutkiem rafinacji jest powstawanie izomerów *trans* kwasów tłuszczowych, których zwiększone spożycie jest związane ze wzrostem ryzyka wystąpienia chorób serca, choroby wieńcowej i układu krążenia. FAO zaleca również badanie związku pomiędzy spożyciem izomerów *trans* kwasów tłuszczowych a rakiem prostaty. Preferowanie olejów tłoczonych na zimno ma więc swoje uzasadnienie.

Popularne oleje tłoczone na zimno

Spośród olejów tłoczonych na zimno szczególnie dużym zainteresowaniem cieszą się m.in. oleje: lniany, ogórecznikowy, sezamowy, konopny, z pestek dyni, z wiesiołka i krokoszowy. Olej lniany, spośród popularnych olejów roślinnych, zawiera najwięcej kwasu α -linolenowego (ALA, C18:3 9c12c15c), wielonienasyconego niezbędnego kwasu tłuszczowego. Jest też źródłem estrogenów roślinnych (fitoestrogenów), podobnie jak olej sezamowy. Do mniej znanych olejów zalicza się olej z ogórecznika, który zawiera duże ilości kwasu γ -linolenowego (GLA, C18:3 6c9c12c), którego suplementacja jest wskazana w wielu chorobach cywilizacyjnych tj. cukrzyca, nadciśnienie, stres, choroby nowotworowe. Olej sezamowy, który jest ceniony m.in. ze względu na walory smakowe, jest najpierw tłoczony mechanicznie. W wyniku tego procesu powstaje produkt typu *virgin*. W celu uzyskania charakterystycznego silnego zapachu sezamu nasiona są zazwyczaj najpierw prażone. Dostępny

w sprzedaży, w niższej cenie, jest również olej sezamowy uzyskany przez wyekstrahowanie wytlóków.

Kontrola olejów tłoczonych na zimno prowadzona przez laboratoria GIJHARS

Laboratoria GIJHARS w Gdyni i w Szczecinie prowadzą badania olejów tłoczonych na zimno pod

kątem obecności olejów rafinowanych. W tym celu wykorzystuje się analizę stigmastadienów oraz izomerów *trans* kwasów tłuszczowych metodami chromatografii gazowej i spektrometrii mas. W przebadanych próbkach olejów tłoczonych na zimno, podczas II kwartału 2012 r., nie stwierdzono obecności olejów rafinowanych.

Grażyna Bolda
Anna Gierasimiuk
Paulina Rohde

ZIOŁA I PRZYPRAWY POD MIKROSKOPEM

Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Gdyni ocenia jakość handlową ziół i przypraw stosując metody analiz fizykochemicznych oraz sensorycznych. Aby móc w sposób kompleksowy oceniać ich jakość, Pracownia Mikrobiologii Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni opracowała i wdrożyła biologiczną metodę określania tożsamości mikroskopowej ziół i przypraw. Od stycznia 2012 roku jesteśmy w stanie określić przynależność do danego gatunku następujących przypraw: majeranek, bazylia, tymianek, oregano, kolendra, pieprz czarny i biały, papryka, gałka muszkatołowa oraz ziele angielskie. W niedalekiej przyszłości procedura ta zostanie rozbudowana o kolejne zioła i przyprawy, m.in. szafran, kurkumę, wanilię, cynamon, kminek, imbir, rozmaryn, estragon.

Badania mikroskopowe przypraw ziołowych, pozwalające na określenie ich tożsamości, wykorzystują wiedzę, iż zioła oraz ich owoce, nasiona, kłącza, kory, liście, ziele i kwiaty wykazują zróżnicowany rozwój, pełnią różne funkcje fizjologiczne i odpowiednio do tego mają odmienną charakterystyczną budowę podstawową. Szczegóły w różnorodności i budowie morfologicznej, anatomicznej oraz histologicznej, które są trudne do uchwycenia na drodze chemicznej,

dzięki metodzie mikroskopowej dają się rozpoznać właśnie pod mikroskopem. W handlu detalicznym przyprawy ziołowe spotykane są przeważnie w stanie mniej lub bardziej rozdrobnionym, podobnie jak dodawane do nich zanieczyszczenia i części roślin niestanowiące surowca, dlatego dokładne badanie mikroskopowe jest niezbędne.

Przy badaniu mikroskopowym sproszkowanych przypraw ziołowych ważne jest właściwe przygotowanie preparatów z odpowiednio dobraną ilością badanego materiału, równomierne rozłożenie w preparacie oraz dobór odpowiedniego prześwietlacza. Po przygotowaniu preparatu rozpoczyna się najtrudniejszy etap analizy – badanie obrazu mikroskopowego. Etap ten polega na obserwacji charakterystycznych elementów morfologicznych i anatomicznych i potwierdzeniu przynależności badanego materiału do danego gatunku roślin.

Zafałszowania ziół i przypraw mogą polegać na zastąpieniu dobrego gatunku gatunkiem gorszej jakości lub nawet innym, tańszym surowcem. Przyprawy ziołowe mogą być także zanieczyszczone częściami roślin niestanowiącymi surowca, mogą zawierać dodatek chwastów, zanieczyszczeń mineralnych i organicznych.

neralny Inspektor ds. Wołowiny Wspólnoty tej o odpowiedniej wiedzy oraz umiejętnościach, przez Gubernatora za akceptacją Rady ustanowiony i na ich życzenie odwoływany...⁹. W ten sposób ustanowiono odrębny urząd kontroli jakości żywności, tu konkretnie wołowiny.

Akt wprowadzał między innymi cztery kategorie mięsa dopuszczone do sprzedaży: *Mess* – klasa najwyższa, *Cargo N. 1*, *Cargo N. 2*, oraz *Refuse* – klasa najniższa. Kontrole były oczywiście płatne. I tak za każdą kontrolowaną beczkę nadawca (wysyłający towar) płacił 10 centów, za pół-beczkę – 5 centów. Prawo nakładało kary na inspektorów. Za kontrolę wykonaną wbrew prawu i stwierdzone zaniedbania, oszustwa lub oznakowanie towaru niezgodnie z prawem, byli karani w wysokości 10 dolarów za każdą źle lub niezgodnie z prawem oznakowaną beczkę.

Inspekcja ds. Wieprzowiny (1802)

Dwa lata po Inspekcji ds. Wołowiny władze stanu Massachusetts aktem z 11 marca 1802 r. (Chapter 78) powołały do życia Inspekcję ds. Wieprzowiny (*The Inspection of Pork*). Akt zezwalał na eksport wyłącznie wieprzowiny o jakości i wymiarach oraz w opakowaniach określonych w prawie.

Wprowadzono 5 klas mięsa wieprzowego: *Bone Middlings* – klasa najwyższa (fragmenty środkowej części świni ważącej minimum 230 funtów, dobrze otluszczonej(!), wycięte pomiędzy szynką a łopatką), *Navy Mess Pork*, *Cargo No. 1* *Cargo No. 2*, *Refuse Pork* – klasa najniższa.

W kolejnych latach zarówno Akt o powołaniu Inspekcji ds. Wołowiny, jak i Inspekcji ds. Wieprzowiny były wielokrotnie zmieniane. Charakterystyczne, że niektóre zmiany lub nowe regulacje wprowadzano jednym aktem prawnym w odniesieniu do wołowiny i wieprzowiny. Powrócono tym samym do koncepcji jaka obowiązywała w początkowym okresie istnienia omawianych tu regulacji, czyli w I połowie XVII w.

Inspekcja Rybna (1803)

Utworzona została także trzecia instytucja kontrolna – Inspekcja Rybna. Odpowiedni akt został uchwalony 23 czerwca 1803 r. (Chapter 55). Składał się z 10 artykułów. Wprowadzał kategorie jakościowe ryb. I tak ryby najlepszej jakości, złowione w odpowiednim terminie i wolne od jakichkolwiek wad, stanowiły klasę *Cargo No. 1*. Ryby odłowione w innych

terminach (poza wyznaczonym sezonem), odrzucone z klasy *Cargo No. 1*, lecz wolne od wad – zaliczono do klasy *Cargo No. 2*. Inspektor po kontroli jakości ryb każdą beczkę znakował pierwszą literą imienia, nazwiskiem (pisanym dużymi literami), nazwą miasta, w którym sprawował swój urząd oraz nazwą hrabstwa i literami *Mess*. Oznakowanie musiało być czytelne.

Akt o inspekcji ryb – podobnie jak i o inspekcji mięsa – także przewidywał konieczność uzyskania certyfikatu na eksport danego towaru i złożenie oświadczenia o ładunku i jego urzędowej kontroli. Próba wywozu ryb niekontrolowanych i nieoznakowanych, karana była konfiskatą towaru i grzywną w wysokości minimum 5 dolarów i maksimum 10 dolarów za każde 100 funtów takiego towaru.

Podsumowanie

Akt z 1641 r. o kontroli handlu rybami i mięsem, wydany przez władze *Massachusetts Bay Colony* zasługuje na wyróżnienie i zapamiętanie przynajmniej z dwóch zasadniczych powodów. Pierwszy, to okres jego uchwalenia. W perspektywie jednego pokolenia od przybycia na nowy kontynent wprowadzono restrykcyjne i całkiem szczegółowe prawo, regulujące sprawy przygotowania, handlu żywnością, jej jakości oraz kontroli. Pierwsze prawo żywnościowe na kontynencie amerykański.

Po drugie, co należy usnąć za stosunkowo niespotykane, to ukierunkowanie nowych przepisów. W historii znane są bowiem całkiem liczne przypadki wprowadzania regulacji, postanowień i aktów porządkujących obszar produkcji i handlu żywnością, lecz odnoszący się do rynku wewnętrznego. Akt z 1641 r. dotyczył rzecz jasna także rynku Kolonii Massachusetts, lecz uwagę zwraca jego szerokie odniesienie do handlu zagranicznego i rynków zewnętrznych. Widoczne jest to począwszy od regulacji jakości i standaryzacji klepek oraz beczek, poprzez warunki handlu, a na jakości wyrobów spożywczych kończąc. W życiu gospodarczym Kolonii handel zagraniczny był ważnym czynnikiem rozwoju – to przecie także okres krzewienia idei merkantylizmu. Z tych powodów jak pisał A.A. Giesecke głównym celem stanowionego prawa była ochrona reputacji towarów kierowanych z Kolonii na rynki zagraniczne, poprzez standaryzację ich jakości oraz zapobieganie fałszerstwom i oszustwom¹⁰.

⁹ *Acts and Resolves of Massachusetts, 1798-99, Acts and Laws of The Commonwealth of Massachusetts*. Printed by Young & Minns, Boston, 1897, s. 461.

¹⁰ A.A. Giesecke, *American Commercial Legislation before 1789*, University of Pennsylvania, D. Appleton and Company, New York, 1910, s. 75.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (10): KONTROLA MIĘSA I RYB (MASSACHUSETTS BAY COLONY, 1641)

Początki dzisiejszego stanu Massachusetts wiążą się z zamorską emigracją z Korony Brytyjskiej w początkach XVII w., represjonowanych przez kościół anglikański purytańskich kupców. Założona przez nich handlowa Kompania z Dorchester została w 1628 r. zastąpiona przez Kompanię Zatoki Massachusetts (*The Massachusetts Bay Company*).

Akt z 1641 r. Prawo o kontroli mięsa i ryb

Już w 1641 r. władze *Massachusetts Bay Colony* (zgromadzenie ustawodawcze) uchwaliły prawo wprowadzające urzędową kontrolę wybranych towarów żywnościowych. Artykuły te to mięso (wołowe i wieprzowe) oraz ryby. Było to jak się często podkreśla pierwsze prawo żywnościowe na ziemi amerykańskiej, zapobiegające fałszowaniu artykułów spożywczych. Znane jest jako *Prawo o kontroli mięsa i ryb*, chociaż nazwa taka w przepisach prawa wówczas nie pojawiła się, a nazwa *Aktu* w wersji z 1660 r.¹ brzmiała: *Beczka i Bednarz. Kontroler. Pakowacz (Cask and Cooper. Gager. Packer)*.

Akt z 1641 r. został ponowiony w 1651 r. i stanowił w kilku ważnych sprawach. Przede wszystkim utworzono stanowisko-urząd, odpowiedzialny za pakowanie ryb oraz wołowiny i wieprzowiny produkowanej w Kolonii. Ponieważ cały *Akt* jest dosyć krótki, a także mało znany, przytaczam go w całości².

W celu zapobiegania oszustwom, przez wszelkie osoby, w pakowaniu ryb, wołowiny i wieprzowiny kierowanej do sprzedaży w tej jak i w innym jurysdykcjach, zarządza się, że w każdym mieście jurysdykcji, gdzie wszelkie takie towary³ pakowane są na sprzedaż, kontroler tego miasta, lub z miasta w którym towary te wprowadzane są do sprzedaży lub wysyłane, dopilnuje by były one dobrze i porządnie zapakowane, to jest, wołowina i wieprzowina, całości, pół lub ćwierci, i to

proporcjonalnie, a nie że najlepsze zostały pominięte⁴: także ryby, aby były zapakowane wszystkie z jednego rodzaju, a wszystkie beczki mają być pełne i porządne, dobrze przyprawione, i na tak zapakowane wszystkie beczki, ma postawić swoją pieczęć⁵, i ma otrzymać od właścicieli⁶ za pakowanie i uszczelnianie, po cztery szylingi za beczkę; ale jeżeli kontroler beczki tylko obejrzy, i znajdzie je dobrze i wystarczająco sprawione, ma swą pieczęć na nich postawić, i za taką czynność otrzyma jeden szyling od beczki, a towary zapakowane gdy są wystawione do sprzedaży bez znaku (pieczęci) pakowacza, w takim przypadku ma utracić towary ten, kto tak wystawia je na sprzedaż; jedna część dla informatora⁷, druga dla kraju⁸.

Regulacja powyższa odnosi się do dwóch rodzajów artykułów spożywczych to jest mięsa (wołowiny i wieprzowiny) oraz ryb. Były to wówczas jedne z najważniejszych, jeżeli nie najważniejsze towary eksportowe – tej założonej przeciw przez kupców – Kolonii.

Omawiane tu prawo o kontroli ryb i mięsa w następnych latach podlegało wielu zmianom i modyfikacjom, aż wreszcie powołano specjalne urzędy – Inspekcje.

Inspekcja ds. Wołowiny (1800)

Akt datowany na 4 marca 1800 r. (Chapter 69) powoływał do życia Inspekcję ds. Wołowiny (*The Inspection of Beef*). Akt ten składał się z 16 artykułów, był więc dosyć rozbudowany jak na ówczesne regulacje prawne. We wstępie stanowił on *I niech będzie Ge-*

Dokończenie na III str. okładki

¹ Tekst z 1641 r. nie zachował się, ponadto, wersja oryginalna pisana była oczywiście ręką. W najstarszej znanej mi wersji *Aktu* z 1651 r. nie jest on w ogóle zatytułowany, lecz stanowi kolejny – 289 punkt, zbioru praw z okresu 1644–1657.

² Tłumaczenie *Aktu* autora.

³ To jest ryby, wołowina i wieprzowina.

⁴ To znaczy, że zapakowano gorsze mięso, pozostawiając lepsze, bardziej wartościowe elementy.

⁵ Gager (kontroler).

⁶ Pakowanego i odprawianego towaru.

⁷ Czytaj: donosiela.

⁸ *The Records of The Governor and Company of The Massachusetts Bay in New England*. Edited by Nathaniel B. Shurtleff, M.D., Vol. III, 1644–1657, From The Press of William White, Boston, 1854, s. 223.