

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (54)/2019

ISSN 1896-9569



**Działalność laboratoriów
GIJHARS w 2018 r. – str. 18**

**Wyniki kontroli
2018 r. – str. 11**

**Kraj i miejsce pochodzenia
żywności – str. 30**

**Jakość handlowa
w branży mięsnej
– str. 22**

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń – marzec 2019 1

KALENDARIUM 2018

Najważniejsze wydarzenia w 2018 roku 6

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Krótką rozprawą o jakości handlowej, czyli wyniki kontroli z 2018 r.	
<i>Anna Dominiak</i>	11
Podsumowanie działalności IJHARS w 2018 r.	
<i>Jarosław Doliński, Anna Wolska</i>	15
Działalność laboratoriów GIJHARS w 2018 r.	
<i>Aleksandra Józefowicz</i>	18
Produkty regionalne i tradycyjne – podsumowanie 2018 r.	
<i>Kinga Salach</i>	20
Jakość handlowa w branży mięsnej – czyli co?	
<i>Beata Bakalarska</i>	22
Cele zrównoważonego rozwoju – prace EKG/ONZ	
<i>Agnieszka Sudoł</i>	24
Komitety ds. Substancji Dodatkowych do Żywności i Zanieczyszczeń Żywności	
<i>Katarzyna Krzewska</i>	26
Kraj i miejsce pochodzenia żywności	
<i>Patrycja Forystek</i>	30
CZY WIESZ, ŻE...	
Historia walki z fałszowaniem żywności (35):	
The Canadian Adulteration Act (1884)	
Część I: Tło społeczne i gospodarcze, czyli szaleństwo tanioci	
<i>Stanisław Kowalczyk</i>	IV str. okładki

Autorzy:

Beata Bakalarska

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

Jarosław Doliński

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

Anna Dominiak

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

Patrycja Forystek

Absolwentka kierunku Zootechnika na Wydziale Bioinżynierii Zwierząt Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, specjalność: Produkcja mieszanek paszowych i doradztwo żywieniowe. Od 2014 r. związana z WIJHARS w Olsztynie, obecnie specjalista w Wydziale Kontroli.

Aleksandra Józefowicz

Absolwentka Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Z GIJHARS związana od 2007 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Stanisław Kowalczyk

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego. Autor ponad 200 publikacji, 200 ekspertyz i opinii oraz 10 referatów.

Katarzyna Krzewska

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji na Uniwersytecie Warszawskim. Obecnie w trakcie studiów podyplomowych z zakresu prawa medycznego i farmaceutycznego na Uniwersytecie Humanistyczno-społecznym SWPS. Od lipca 2018 r. pracownik Biura Współpracy Międzynarodowej.

Kinga Salach

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracuje w GIJHARS od marca 2013 r., obecnie specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Agnieszka Sudoł

Ukończyła Wydział Ogrodniczy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W GIJHARS od 2004 r. w Biurze Kontroli Jakości Handlowej, od 2017 r. naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego.

Anna Wolska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów podyplomowych w Wyższej Szkole Zarządzania i Marketingu w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w CIS.



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:
OMIKRON Sp. z o.o.
www.omikron.net.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 3.04.2019 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Pierwszy numer biuletynu jest dobrą okazją do podsumowania działalności IJHARS w 2018 roku.

I tak, nasi inspektorzy przeprowadzili ogółem 70 147 czynności kontrolnych, w tym: 54 004 kontrole urzędowe w obrocie z zagranicą, 12 910 kontrole urzędowych na rynku krajowym oraz 3233 czynności kontrolne wykonanych na wniosek przedsiębiorcy.

W 2018 roku nasze laboratoria zbadały 5327 próbek artykułów rolno-spożywczych, wykonały 30 804 oznaczenia. Chciałbym podkreślić, że laboratoria GIJHARS, dzięki prowadzonym od wielu lat inwestycjom w nowoczesny sprzęt analityczny oraz rozszerzaniu zakresów analitycznych o nowe metody badawcze, przyczyniają się do eliminowania z rynku zafałszowanej żywności. Bardzo ważnym elementem weryfikowania biegłości analitycznej laboratoriów jest ich udział w badaniach międzylaboratoryjnych oraz badaniach biegłości.

Z dumą mogę Państwa poinformować, że w 2018 roku w ramach badań międzylaboratoryjnych i biegłości 99,4% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zostało zakwalifikowanych jako pozytywne.

W 2018 roku IJHARS skontrolowała następujące produkty: mięso i jego przetwory, ryby i ich przetwory, przetwory zbożowe, przetwory owocowe i warzywne, przetwory mleczne i tłuszcze do smarowania, makaron, jaja, napoje alkoholowe (napoje spirytusowe, wyroby winiarskie i piwo), wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze, oleje roślinne, miód, przyprawy, soki oraz świeże warzywa i owoce. Inspektorzy JHARS ze względu na cechy organoleptyczne zakwestionowali 1,9% skontrolowanych partii (w 2017 r. 2,5%), niewłaściwe parametry fizykochemiczne stwierdziliśmy w przypadku aż 17,9% (w 2017 r. 14,4%), natomiast 24,1% (w 2017 r. 25,1%) partii była niewłaściwie oznakowana.

Z artykułu „Kraj i miejsce pochodzenia żywności” dowiedzą się Państwo między innymi: kiedy producent ma obowiązek umieścić informację o kraju pochodzenia danego artykułu rolno-spożywczego, co to jest podstawowy składnik, a także jakie wymogi musi spełnić dany produkt, żeby na opakowaniu pojawiła się grafika z napisem „produkt polski”.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA STYCZEŃ – MARZEC 2019

WSPÓŁPRACA TRANSGRANICZNA

IJHARS we współpracy z Czeską Inspekcją ds. Rolnictwa i Kontroli Żywności (CAFIA) rozpoczęła realizację projektu w ramach programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska „Bezpieczna i jakościowa żywność po obu stronach granicy”.

Projekt ten ma na celu nawiązanie kontaktów oraz wzmocnienie współpracy pomiędzy inspektorami w regionie transgranicznym Czech i Polski, jak rów-

nież zapoznanie się z podejściem do działań kontrolnych partnera.

Projekt będzie realizowany od stycznia do czerwca 2019 r. Weźmie w nim udział 35 pracowników IJHARS. Po stronie polskiej zaangażowane są wojewódzkie inspektoraty we Wrocławiu, Katowicach i Opolu, a po stronie czeskiej inspektoraty w Ústí nad Łabą, Hradec Králové i Olomuńcu. Łącznie w projekcie uczestniczy 70 osób.

W dniu 23 stycznia w Hradec Králové odbyła się konferencja otwierająca realizację projektu, na której przedstawiono założenia projektu oraz sposób jego

realizacji. Inspekcje kontrolne przedstawiły swoje struktury organizacyjne, zakres ich kompetencji oraz dotychczasowe osiągnięcia w zakresie kontroli artykułów rolno-spożywczych. W ramach projektu odbędą się spotkania wymienne pracowników Inspekcji. W czerwcu w Polsce zaplanowana jest konferencja, podczas której zostanie podsumowany cały projekt. Całkowity koszt realizacji projektu przez obu partnerów wynosi prawie 50 tys. EUR, z czego 85% zostanie zwrócone z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.



KOMITET KKŻ FAO/WHO DS. PRZYPRAW I ZIOŁ KULINARNYCH

W dniach 21-25 stycznia w Thiruvananthapuram (Indie) odbyła się 4. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Przypraw i Ziół Kulinarnych (CCSCH). W posiedzeniu uczestniczyło blisko 100 delegatów reprezentujących 26 państw, jedną organizację członkowską – Unię Europejską oraz międzynarodową organizację o statusie obserwatora – IOSTA¹. Pierwszy dzień sesji rozpoczął się oficjalnym przemówieniem wraz z tradycyjnym indyjskim zwyczajem zapalenia ognia przez przedstawicieli rządu Indii oraz stanu Kerala. W obradach powyższego Komitetu wziął udział polski reprezentant – Anna Janasik jako przedstawiciel Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski w GIJHARS. Istotnymi zagadnieniami omawianymi na wspomnianym spotkaniu były projekty norm na suszone oregano, suszoną bazylię, suszony/odwodniony czosnek oraz suszone goździki. Delegaci dyskutowali również nad propozycją ujednoczonego układu normy dla wybranej grupy przypraw bądź ziół kulinarnych. Komitet odnotował propozycje nowych prac w zakresie opracowania normy na kardamon i na suszoną/odwodnioną kurkumę. Jednakże ze względu na duże obciążenie pracą Komitet odłożył w czasie rozpoczęcia prac w tym zakresie. Raport zawierający szczegółowy opis przebiegu spotkania dostępny jest na stronie KKŻ: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCH&session=4>.

¹ International Organization of Spice Trade Associations



POSIEDZENIE ZESPOŁU DS. BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOCİ

W dniu 15 lutego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbyło się spotkanie zespołu ds. Bezpieczeństwa i Jakości Żywności, podczas którego omówiono zagadnienia dotyczące:

- Kryzysu na rynku mięsa wołowego.
- Przyczyny afery w związku z emisją programu stacji TVN24 „Chore bydło kupię”.
- Postępowania w czasie kryzysu.
- Wyznaczenia metod, które zapobiegą powstawaniu kryzysów żywnościowych.

W spotkaniu wziął udział Andrzej Romaniuk Główny Inspektor JHARS.



KOMITET KKŻ FAO/WHO DS. TŁUSZCZÓW I OLEJÓW

W dniach 25 lutego – 1 marca w Kuala Lumpur (Malezja) odbyła się 26. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Tłuszczów i Olejów (CCFO). Na posiedzeniu zebrało się 40 państw członkowskich, 1 organizacja członkowska (Unia Europejska) oraz 5 organizacji będących na prawach obserwatora. W obradach wziął udział reprezentant Polski – Urszula Wieteska z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS. Posiedzenie poprzedzone było spotkaniem fizycznej Grupy Roboczej dotyczącej projektu normy dla oliwy z oliwek i oliwyz wytłoczyn z oliwek.

Istotnymi zagadnieniami omawianymi podczas spotkania były rewizja *Normy na oliwę z oliwek i oliwę z wytłoczyn z oliwek* (CODEX STAN 33-1981), a także propozycje zmian *Normy dla wybranych olejów roślinnych* (CODEX STAN 210-1999), w tym dotyczące m.in.: włączenia do normy nowych olejów (tj. z siemienia lnianego, orzechów włoskich, migdałów, orzechów laskowych, orzechów pistacjowych, awokado oraz oleju palmowego o wysokiej zawartości kwasu oleinowego), rewizji składu oleju słonecznikowego, zmiany temperatury pomiaru współczynnika załamania światła i gęstości względnej dla oleju palmowego – superolein, a także zastąpienia liczby kwasowej wolnymi kwasami tłuszczowymi w oleju palmowym z pierwszego tłoczenia.



Komitet podjął ważną – z punktu widzenia UE – decyzję o kontynuacji prac w zakresie rewizji normy na oliwę oliwek i oliwę z wyciżyn z oliwek, której celem jest harmonizacja regionalnych norm dotyczących oliwy normą międzynarodową.

Raport zawierający szczegółowy opis przebiegu spotkania dostępny jest na stronie internetowej pod adresem: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/>



PROJEKT „SKUTECZNE STANDARDY NADZORU”

W dniu 28 lutego w Warszawie odbyły się warsztaty podsumowujące „Pilotaż a powszechne wdrożenia w inspekcji bezpieczeństwa żywności”, w ramach projektu „Skuteczne Standardy Nadzoru”, który jest projektem Szefa Służby Cywilnej. Projekt ten jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER).

Za organizację warsztatów odpowiedzialna była firma PwC. W ramach projektu wsparciem doradczym w obszarze realizacji zadań publicznych nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności objęte były Wojewódzkie Inspektoraty Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Wojewódzkie Inspektoraty Weterynarii. Zakres doradztwa obejmował: wdrożenie i doskonalenie systemów zarządzania przez cele, kompetencje i procesy realizowane w powyższych Urzędach.

Celem uczestnictwa w warsztatach było poznanie doświadczeń urzędów uczestniczących w niniejszym projekcie w obszarze zmiany organizacyjnej oraz wzięcie udziału w sesjach na temat: zarządzania pokoleniami, budowy profesjonalnego wizerunku urzędu wśród kontrolowanych, planowania kontroli w oparciu o analizę ryzyka, przywództwa – podniesienie kompetencji przywódczych na kierowniczych stanowiskach, zasad przetwarzania danych osobowych w RODO, efektywnej współpracy w zespole jako fundament kultury organizacyjnej. W spotkaniu wzięły udział: Magdalena Świdarska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, Beata Bakalarska, Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS oraz przedstawiciele WIJHARS.

SZKOLENIE WIJHARS W KRAKOWIE

W dniu 1 marca w Łącku Ryszard Mróz, Małopolski Wojewódzki Inspektor JHARS przeprowadził szkolenie dla rolników posiadających swoje uprawy i domostwo na terenie ww. gminy w zakresie rolniczego handlu detalicznego. Wojewódzki Inspektor omówił zasady: produkcji i zbywania żywności przez rolników indywidualnych oraz rejestracji działalności w rolniczym handlu detalicznym, obowiązki wynikające z przepisów prawa dotyczące rolników (oznakowanie produktów, dokumentowanie sprzedaży, maksymalne ilości żywności rocznie zbywanej, przechowywanie dokumentacji). Ryszard Mróz poinformował również zgromadzonych rolników o kompetencjach Inspekcji oraz o szczegółowych zasadach kontroli wykonywanych przez IJHARS dotyczących RHD, a także o podziale kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

Szkolenie zostało zorganizowane na prośbę samych rolników za pośrednictwem Wójta Gminy Łącko i Posła na Sejm RP Jana Dudy. Rolnicy byli zainteresowani podjęciem działalności w rolniczym handlu detalicznym, dlatego szczegółowo prosili o wyjaśnienie poszczególnych zagadnień.



SZKOLENIE WIJHARS W OLSZTYNIE

Dla członków Regionalnego Związku Pszczelarzy w Elblągu w dniu 2 marca WIJHARS w Olsztynie przeprowadził szkolenie pt. „Praktyczne aspekty stosowania ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych w systemie sprzedaży bezpośredniej produktów pasiecznych oraz w rolniczym handlu detalicznym”. Podczas spotkania pracownicy WIJHARS: Katarzyna Iwaniszczuk oraz Małgorzata Staniszevska zwrócili uwagę na wymagania jakości handlowej miodu, dokładnie omówiły regulacje dotyczące oznakowania miodów wynikające zarówno z prawa europejskiego jak i krajowego. Na zakończenie uczestnikom szkolenia zaprezentowano przykłady najczęściej występujących nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej miodu stwierdzanych podczas kontroli przeprowadzanych przez WIJHARS w Olsztynie.

Na podkreślenie zasługuje fakt, że temat szkolenia spotkał się z dużym zainteresowaniem pszczelarzy należących do związku, w spotkaniu uczestniczyło ok. 100 osób.

WIJHARS w Olsztynie, mając na uwadze bardzo dużą liczbę podmiotów działających na terenie województwa warmińskiego – mazurskiego, których przedmiotem działalności jest produkcja miodu przewiduje w przyszłości możliwość przeprowadzenia kolejnych spotkań z producentami miodu w temacie jego jakości handlowej.



SZKOLENIE WIJHARS W KRAKOWIE

W dniu 5 marca na zaproszenie Wiceturatora Oświaty i radnych miejskich miasta Kalwaria Zebrzydowska Małopolski Wojewódzki Inspektor JHARS przeprowadził szkolenie w zakresie produkcji ekologicznej z uwzględnieniem wymagań rozporządzenia (WE) 1169 i obowiązujących zmian w rolniczym handlu detalicznym. Ryszard Mróz omówił podstawowe pojęcia oraz zasady produkcji regulujące prowadzenie działalności w rolnictwie ekologicznym, podstawowe akty prawne obowiązujące w tym zakresie, oznakowanie produktów ekologicznych wraz z podaniem przykładów nieuczciwej praktyki stosowanej przez producentów żywności. W szkoleniu uczestniczyły osoby, które już prowadziły działalność w rolnictwie ekologicznym, lecz chciałyby rozszerzyć swoją produkcję.



TARGI WORLDFOOD POLAND 2019

W dniach 7-9 marca odbyła się VI edycja Targów WORLDFOOD POLAND, które były poświęcone sektorowi spożywczemu w zakresie od produkcji

aż po wyrób końcowy i jego sprzedaż. Organizatorzy targów zapewnili obecność zarówno wystawców z Polski jak i z zagranicy, dzięki czemu można było poznać ogólnosiwiatowe trendy branży spożywczej. Nieodłącznymi elementami targów były panele dyskusyjne, spotkania z sieciami handlowymi i specjalne konferencje poświęcone żywności. Patronat honorowy nad targami objął Jan Krzysztof Ardanowski, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W dniu 7 marca odbyła się debata otwarcia targów pod tytułem „Bezpieczeństwo i jakość żywności wyzwaniem dla podmiotów gospodarki żywnościowej”. Prelegentami byli: Jan Krzysztof Ardanowski, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS, Grzegorz Hudzik, Zastępca Głównego Inspektora Sanitarnego, Czesław Siekierski Przewodniczący Komisji Rolnictwa w PE, Wiesław Różański, Prezes UPEMI.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniu 12 marca odbyło się seminarium zorganizowane przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie pt. „Produkcja i sprzedaż żywności w gospodarstwie rolnym” skierowane do rolników, producentów i przetwórców żywności lokalnej, mieszkańców obszarów wiejskich, pracowników doradztwa rolniczego oraz przedstawicieli organizacji i instytucji otoczenia rolnictwa. Spotkanie miało na celu przybliżenie zagadnień dotyczących produkcji żywności w gospodarstwie rolnym w tym między innymi wymagań jakości handlowej stawianych produktom żywnościowym wprowadzanym do obrotu rynkowego w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz sprzedaży bezpośrednio.

W trakcie seminarium przedstawiciel WIJHARS w Olsztynie Sylwia Ciągło-Androsiuk wygłosiła wykład pt. „Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych w zakresie znakowania”. Podczas wystąpienia podkreślono szczególną wagę prawidłowego znakowania artykułów rolno-spożywczych, jako jedyne źródła informacji o produkcie, stanowiącego podstawę świadomych wyborów dokonywanych przez konsumenta. Zwrócono także uwagę na najczęściej pojawiające się błędy w oznakowaniu środków spożywczych.



PRACE KOMITETU KKŻ FAO/WHO

W dniu 11 marca w Brukseli odbyło się spotkanie Grupy Roboczej Rady UE przygotowujące do 51. Sesji Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności. W posiedzeniu uczestniczyli delegaci reprezentujący 18 państw członkowskich. W obradach wziął udział polski reprezentant – Katarzyna Krzewska jako przedstawiciel Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski w GIJHARS.

Podczas spotkania dyskutowano stanowisko Unii Europejskiej dot. Ogólnej Normy dla Substancji Dodatkowych (GSFA) – m.in. pod kątem używania dodatków w świeżych owocach i warzywach.

Istotnym zagadnieniem było również użycie azotanów i azotynów w żywności. Delegaci podkreślali, że należy brać pod uwagę nie tylko ilość tych substancji jaką można dodać do produktu, ale także poziom jaki już występuje w żywności przed ich dodaniem. Ważnym punktem agendy spotkania była również dyskusja nad przyjęciem alternatywy dla Noty 161 dot. stosowania substancji słodzących oraz konsekwencje tego działania dla obecnie obowiązujących norm.

51. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności odbędzie się w dniach 25-29 marca w Jinan, w Chinach.



31. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DS. ZASAD OGÓLNYCH

W dniach 11-15 marca w Bordeaux odbyła się 31. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Zasad Ogólnych (CCGP). Sesję poprowadził nowy przewodniczący komitetu, Jean-Luc Angot. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele 59 państw członkowskich, 1 organizacji członkowskiej (UE) oraz 8 organizacji o statusie obserwatora.

Najważniejszym punktem agendy sesji była dyskusja na temat reguł działania komitetów KKŻ FAO/WHO pracujących korespondencyjnie. Przedmiotem obrad były również inne ważne nowe zjawiska, którymi powinien w najbliższej przyszłości zająć się komitet. W szczególności, z uwagi na coraz większy udział elektronicznych grup roboczych w kodeksowym procesie konsultacyjnym (obecnie ponad 60),



dyskutowano nad opracowaniem szczegółowych wytycznych dla prac elektronicznych, a w przyszłości także fizycznych grup roboczych.

W ramach sesji odbyło się również spotkanie Komitetu Koordynacyjnego dla Regionu Europy (CCEURO), podczas którego odbyła się dyskusja na temat projektu Planu Strategicznego dla Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO na lata 2020-2025.

Polska na powyższych spotkaniach reprezentowana była przez Marzenę Chacińską i Magdalenę Kowalską, pracowników Biura Współpracy Międzynarodowej w GIJHARS (Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski).



SZKOLENIE W CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO

W dniu 20 marca w Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu odbyło się szkolenie nt. „Zmiany i ułatwienia w zakresie wymagań przy produkcji i sprzedaży żywności przez rolnika – rolniczy handel detaliczny, działalność przetwórcza w małej skali”.

Celem spotkania było przekazanie wymagań sanitarnych, weterynaryjnych i podatkowych, które obowiązują przy zakładaniu działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD) oraz innych form działalności produkcji żywności po wprowadzonych od 2019 roku zmianach przepisów.

Podczas szkolenia wykład nt. „Nadzoru nad jakością żywności produkowanej w ramach działalności RHD. Zakres obowiązujących informacji przekazywanych konsumentom przy prowadzeniu sprzedaży żywności nieprzetworzonej. Etykietowanie przetworzonych produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego” wygłosiła Beata Bakalarska, Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.

NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIA W 2018 ROKU

STYCZEŃ

Szkolenia w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni

W okresie styczeń – marzec Pracownia Sensoryczna LG przeprowadziła 4 dwudniowe szkolenia dla 20 pracowników WIJHARS w zakresie organoleptycznej dwóch grup towarowych: mięso i przetwory mięsne oraz wyroby piekarskie. Szkolenia obejmowały: wybrane zagadnienia teoretyczne dotyczące analizy sensorycznej, sprawdzenia wrażliwości sensorycznej uczestników i oceny organoleptyczne produktów. W marcu w laboratorium przeprowadzone zostały dwudniowe szkolenia dla 10 pracowników WIJHARS w zakresie oceny organoleptycznej dwóch grup towarowych: wyrobów winiarskich oraz owoców i warzyw przetworzonych.

Szkolenia w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu

W grudniu 2017 r. i styczniu 2018 r. odbyły się 2 edycje szkolenia dla pracowników WIJHARS *Nadzorowanie i kontrola wyposażenia pomiarowego* zorganizowane przez GIJHARS. Szkolenie w grudniu odbyło się w siedzibie IJHARS w Warszawie, a edycja styczniowa w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Szkolenie przeprowadziła Agnieszka Wandel – p.o. Kierownik Centralnego Laboratorium w Poznaniu. Szkolenie miało na celu przede wszystkim omówienie wymagań normy PN-EN ISO 9001-2015-10 oraz praktyczne sposoby na ich spełnienie. W obydwu szkoleniach wzięło udział 35 osób.

Konferencja ekspercka Pracodawców RP

W dniu 9 stycznia w siedzibie Pracodawców RP w Warszawie odbyła się konferencja „Przyszłości produkcji żywności i perspektyw rozwoju rolnictwa w Polsce w kontekście zmian we Wspólnej Polityce Rolnej po 2020 roku”. Organizatorami wydarzenia byli Pracodawcy RP we współpracy z Instytutem Strategii i Rozwoju. Konferencja dotyczyła kluczowych dla sektora rolno-spożywczego kwestii m.in. związanych z możliwością modernizacji Wspólnej Polityki Rolnej po 2020 roku, znaczenia dopłat bezpośrednich dla branży spożywczej w Polsce oraz perspektyw rozwoju dla biznesu. W konferencji uczestniczył Główny Inspektor JHARS – Andrzej Romaniuk.

LUTY

VII Noworoczne Spotkanie Branżowe KUPS

W dniu 7 lutego w Józefowie k. Warszawy odbyło się „VII Noworoczne Spotkanie Branży Sokowniczej”. Konferencja zorganizowana pod patronatem Zarządu Stowarzyszenia Krajowej Unii Producentów Soków (KUPS) poświęcona była bieżącym zagadnieniom branży owocowo-warzywnej. W toku spotkania poruszono m.in. kwestie związane z sytuacją na rynku skupu surowców oraz sprzedażą zagęszczonych soków z jabłek i owoców kolorowych, funkcjonowaniem ustawy dotyczącej umów na zakup surowców rolnych, jak również zagrożeniami wynikającymi z inicjatywy Dobrowolnego Znakowania Wartością Odżywczą. W spotkaniu wzięł udział Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS. W konferencji uczestniczyli przedstawiciele Stowarzyszenia KUPS oraz zaproszeni goście, w tym: osoby reprezentujące Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, Główny Inspektorat Sanitarny, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, Instytut Ogrodnictwa, Instytut Żywności i Żywnienia, Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego, właściciele i prezesi firm oraz przedstawiciele kadry zarządzającej i grup producenckich.

KWIECIEŃ

Wizyty studyjne przedstawicieli urzędów z Azerbejdżanu

W dniach 9-13 kwietnia KOWR zorganizował wizyty studyjne przedstawicieli: Ministerstwa Finansów, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministerstwa Gospodarki Azerbejdżanu. Wydarzenie zrealizowano w ramach działań prowadzonych przez Biuro Pomocy Technicznej i Wymiany Informacji Komisji Europejskiej (TAIEX). Tematem przewodnim spotkania była ewidencja oraz sprawozdawczość dotycząca handlu (wewnętrznego oraz zewnętrznego) produktami rolno-spożywczymi. W dniu 10 kwietnia w siedzibie GIJHARS została zorganizowana jednodniowa wizyta dla przedstawicieli Azerbejdżanu, podczas której m.in. zostały wygłoszone referaty dot. „Rejestracji przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie produkcji, składowania i konfekcjonowania oraz obrotu artykułami rolno-spożywczymi” przez Dorotę Balińską-Hajduk, oraz dot. „Kontroli raportowania cen na rynku wołowiny” przez Romanę Pawelec.

Spotkanie poświęcone rolniczemu handlowi detalicznemu

W dniu 25 kwietnia w MRiRW odbyło się spotkanie poświęcone tematyce rolniczego handlu detalicznego (RHD), któremu przewodniczył Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztof Jurgiel. Podczas spotkania omówiono obecny stan oraz uwarunkowania dalszego rozwoju tej formy sprzedaży produktów rolno-spożywczych. Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS Dorota Balińska-Hajduk swoją prezentacją przybliżyła uczestnikom zagadnienie rolniczego handlu detalicznego z punktu widzenia regulacji prawnych w zakresie wymagań jakości żywności

MAJ

Dni Przemysłu Mięsnego

W dniu 17 maja Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego, Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu zorganizował XLIX Dni Przemysłu Mięsnego pt. „Zmiany na rynku mięsa” w ramach których odbyło się sympozjum Naukowo-Techniczne pt. „Postęp w Technologii Mięsa. Nauka-Praktyce”. W wydarzeniu uczestniczyli głównie przedstawiciele zakładów mięsnych oraz Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Inspekcji Weterynaryjnej i GIJHARS. W czasie spotkania omówiono m.in. kwestie związane z afrykańskim pomorem świń, światową standaryzacją mięsa wołowego w tuszach i ich elementach oraz obecnego stanu i perspektyw na rynku mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego w Polsce i na świecie.

Jubileusz 15-lecia IJHARS

Dnia 23 maja odbyły się obchody 15-lecia powstania IJHARS.

Jubileusz był okazją do uhonorowania najlepszych pracowników IJHARS. W imieniu Prezydenta An-

drzeja Dudy Medale Za Długoletnią Służbę wręczyła Halina Szymańska Sekretarz Stanu w Kancelarii Prezydenta RP.

Odnaki honorowe Zasłużony dla Rolnictwa wręczył Jacek Bogucki Sekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spotkanie z ekspertami Banku Światowego

W dniu 30 maja w siedzibie Ministerstwa Inwestycji i Rozwoju odbyło się spotkanie dotyczące rekomendacji Banku Światowego nt. kontroli żywności w Polsce na przykładach z województw lubelskiego i podkarpackiego. W spotkaniu uczestniczyli Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS, przedstawiciele organów urzędowej kontroli żywności, organów nadzorujących oraz eksperci Banku Światowego.

Jednym z założeń inicjatywy na rzecz regionów rozwijających się (realizowanej od 2016 roku przez Bank Światowy i Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju) jest wypracowanie rozwiązań pozwalających na zmniejszenie obciążeń administracyjnych dla firm z branży spożywczej przy jednoczesnym zachowaniu wysokiego poziomu bezpieczeństwa żywności. W tym zakresie Bank Światowy opracował listy kontrolne, testowane podczas kontroli przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną w województwach lubelskim i podkarpackim.

LIPIEC

Szkolenie z jakości handlowej ziemniaków

W dniu 6 lipca odbyło się szkolenie z zakresu jakości handlowej ziemniaków, które przeprowadził dr Wojciech Nowacki – Kierownik Oddziału Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin Oddział w Jadwisinie. W szkoleniu udział wzięli zarówno pracownicy Inspekcji JHARS oraz Inspekcji Handlowej (UOKiK), którzy w ramach prowadzonych działań kontrolują jakość handlową ziemniaków na różnych etapach obrotu. Na spotkaniu omówiono następujące kwestie: kierunki zmian w produkcji i na rynku ziemniaka w Polsce, najważniejsze odmiany ziemniaków w handlu, jakość handlową i użytkową ziemniaków oraz różnice między ziemniakami młodymi a ziemniakami ze zbioru głównego. Uczestnicy szkolenia mieli również możliwość obejrzenia wybranych odmian ziemniaków. Szkolenie miało na celu pogłębienie wiedzy dotyczącej jakości handlowej ziemniaków oraz ujednoczenie działań kontrolnych obu instytucji.



SIERPIEŃ

Porozumienie między GIJHARS i KOWR

W dniu 2 sierpnia Andrzej Romaniuk Główny Inspektor JHARS i Piotr Serafin Dyrektor Generalny KOWR podpisali porozumienie o współpracy, którego przedmiotem jest współpraca KOWR i GIJHARS w celu realizacji zadania określonego w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* tj. wykonywania badań laboratoryjnych próbek artykułów rolno-spożywczych na potrzeby realizacji operacji współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebujących zgodnie z ustawą z dnia 12 marca 2004 r. *o pomocy społecznej*. Współpraca przyczyni się do bardziej efektywnego nadzoru nad jakością artykułów rolno-spożywczych rozdysponowanych najbardziej potrzebującym.

Porozumienie między GIJHARS i ARiMR

W dniu 21 sierpnia w GIJHARS odbyło się spotkanie podczas którego zostało podpisane porozumienie pomiędzy Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – Andrzejem Romaniukiem i Prezesem Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa – Marią Fajger. Przedmiotem porozumienia jest współpraca ARiMR i GIJHARS w celu realizacji zadania określonego w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* tj. wykonywania badań laboratoryjnych próbek artykułów rolno-spożywczych na potrzeby realizacji mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej dotyczących organizacji rynków rolnych.

WRZESIEŃ

Konferencja Ambasady Amerykańskiej

W dniach 19-20 września odbyła się konferencja wraz z warsztatami nt. bio- oraz agroterroryzmu przygotowana przez Ambasadę Amerykańską w Warszawie. Było to pierwsze takie szkolenie zorganizowane poza granicami Stanów Zjednoczonych przez Federalne Biuro Śledcze (FBI) oraz Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (USDA). Warsztaty szkoleniowe prowadzone były m.in. przez przedstawicieli FBI, Inspekcji Weterynaryjnej Stanów Zjednoczonych (APHIS) a także naukowców z PIWet-PIB w Puławach. W uroczystości otwarcia wziął udział Rafał Romanowski, Podsekretarz Stanu w MRiRW, który mówił o potrzebie pogłębiania relacji polsko-amerykańskich w nowej dziedzinie –

zwalczania bio- oraz agroterroryzmu oraz zapobiegania tym zjawiskom.

W konferencji wzięli udział pracownicy GIJHARS.

Szkolenie Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

W dniu 26 września Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu zorganizowało szkolenie nt. „Przestrzeganie zasad higieny jako element ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w produkcji świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej”.

Katarzyna Trojnar z GIJHARS wygłosiła prezentację pt. „Jakość handlowa owoców, warzyw. Obowiązki producenta w zakresie znakowania produktów nieprzetworzonych”.

PAŹDZIERNIK

Konferencja PIORIN

W dniu 1 października odbyła się konferencja „PIORIN. Z tradycją w przyszłość” zorganizowana przez Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Celem konferencji było przedstawienie nowego unijnego prawa dotyczącego zdrowia roślin i urzędowych kontroli żywności i pasz, które wejdzie w życie w grudniu 2019 r. Powyższą tematykę omówili eksperci Komisji Europejskiej oraz specjaliści z MRiRW i PIORIN.

Część merytoryczną konferencji poprzedziła ceremonia uczczenia jubileuszu 100-lecia odzyskania niepodległości Rzeczypospolitej Polskiej i 100 lat ochrony roślin i nasiennictwa.

W spotkaniu wziął udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS oraz Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Dialog Konsumentki „Nowy ład dla konsumentów”

W dniu 18 października z inicjatywy Komisji Europejskiej we współpracy z Urzędem Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Centrum Nauki Kopernik odbył się Dialog Konsumentki „Nowy ład dla konsumentów”. W 2018 roku Komisja Europejska organizuje w państwach członkowskich dialogi konsumentki oparte na indywidualnym podejściu do poszczególnych krajów. Celem dialogów jest wyjaśnienie obywatelom, co UE robi dla nich jako konsumentów oraz wysłuchanie ich opinii na temat tego, jak UE może lepiej rozwiązywać ich problemy.

W czasie spotkania w debacie panelowej poświęconej podwójnej jakości wzięli udział: Magdalena Świdarska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS; Grażyna Rokicka, Prezes Stowarzyszenia Konsumentów Polskich oraz Andrzej Gantner, Dyrektor Generalny Polskiej Federacji Producentów Żywności.

Spotkanie dotyczące kontroli granicznych

W dniu 18 października w siedzibie GIS odbyło się spotkanie w sprawie przeprowadzania granicznej kontroli zwierząt i towarów przywożonych z państw trzecich w punktach kontroli granicznej (BCP) wyznaczonych zgodnie z przepisami rozporządzenia UE nr 2017/625 w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin.

Inicjatorem spotkania był Główny Inspektor Sanitarny. Oprócz przedstawicieli GIS wzięli w nim udział pracownicy GIJHARS, PIORiN oraz GIW.

Zaproponowano możliwość przygotowania i podpisania porozumienia pomiędzy inspekcjami w celu lepszej koordynacji działań związanych z implementacją przepisów dotyczących kontroli granicznych.

Debata „Czy wiemy co jemy i co jeść będziemy?”

W dniu 29 października w Centralnej Bibliotece Rolniczej odbyła się debata „Czy wiemy co jemy i co jeść będziemy?” dotycząca polskiego rolnictwa i Wspólnej Polityki Rolnej Unii Europejskiej. Inicjatorem spotkania były: Fundacja im. Heinricha Bölla w Warszawie i Fundacja Strefa Zieleni.

Debatę prowadziła Ewa Jakubowska-Lorentz, koordynatorka programu Europejska Polityka Rolna Fundacji im. Heinricha Bölla. Spotkanie było częścią inicjatywy Europejskie Dni Akcji Good Food Good Farming, odbywającej się w ostatni weekend października.

Prelegentami w debacie byli: poseł Jarosław Sachajko, Michał Rzytki, Dyrektor Departamentu Promocji i Jakości Żywności w MRiRW, dr Katarzyna Bańkowska z Instytutu Rolnictwa i Rozwoju Wsi PAN Zakład Modelowania Ekonomicznego, Ewa Sufin Jacquemart, Prezes Zarządu Fundacji „Strefa Zieleni”, Mieczysław Babalski, przewodniczący Kujawsko Pomorskiego Stowarzyszenia Producentów Ekologicznych EKOŁAN.

W spotkaniu wzięła udział Beata Bakalarska, z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.

LISTOPAD

Spotkanie grupy ekspertów KE ds. rynków rolnych

W dniu 9 listopada w Brukseli odbyło się spotkanie grupy ekspertów KE ds. rynków rolnych dotyczącym kontroli w sektorze oliwy z oliwek. W trakcie spotkania prezentowano wyniki kontroli zgodności oliwy z oliwek w 2017 roku, dyskutowano na temat współpracy administracyjnej pomiędzy Państwami Członkowskimi oraz wykorzystywania bazy danych AAC. Ważnym zagadnieniem poruszonym podczas posiedzenia było znaczenie kontroli w zapobieganiu oszukańczym praktykom w sektorze oliwy z oliwek oraz radzenie sobie z przypadkami oszustw. Z Polski w spotkaniu wzięła udział Urszula Wieteska z Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz przedstawiciel UOKiK.

74. Sesja Grupy Roboczej WP.7

W dniach 12-14 listopada w Genewie odbyła się 74. Sesja Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ (WP.7). Sesji przewodniczyła Agnieszka Sudol – Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego i Nawozów w Biurze Kontroli Jakości Handlowej. Ponadto, Polskę reprezentowała Katarzyna Trojnar – z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

V Kongres Branży Spirytusowej

W dniu 13 listopada w Warszawie odbył się V Kongres Branży Spirytusowej zorganizowany przez Związek Pracodawców Polski Przemysł Spirytusowy.

W trakcie spotkania Rafał Romanowski Podsekretarz Stanu w MRiRW podziękował branży za jej wkład w rozwój gospodarki, rolnictwa, ale także w edukację w zakresie odpowiedzialnego spożywania alkoholu.

W trakcie kongresu zorganizowano panel dyskusyjny na temat roli branży spirytusowej w edukacji społecznej. Ekspersi wskazywali, że działania edukacyjne są lepszym i skuteczniejszym sposobem budowania kultury świadomego i odpowiedzialnego spożywania alkoholu niż ograniczenia i restrykcje.

W spotkaniu wzięła udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS oraz Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Konferencja PFPŻ

W dniu 15 listopada w Warszawie odbyła się konferencja „Kontrola żywności w łańcuchu spożywczym” zorganizowana przez Polską Federację Producentów Żywności. Spotkanie miało charakter szkoleniowy

i było skierowane do wszystkich przedsiębiorstw branży spożywczej, szczególnie do pracowników firm produkcyjnych z działów jakości, produkcji, badań i rozwoju, technologów oraz działów prawnych. W trakcie konferencji omawiano zagadnienia dotyczące kontroli żywności, stosowania dodatków, pozostałości pestycydów w żywności, a także przepisów rozporządzenia nr 1169/2011. Prezentację pt. „Jakość produktów spożywczych w świetle wyników kontroli prowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych” wygłosiła Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Posiedzenie Zespołu Roboczego ds. Zrównoważonej Wołowiny

W dniu 19 listopada w Warszawie odbyło się spotkanie inauguracyjne prace Zespołu Roboczego ds. Zrównoważonej Wołowiny zorganizowane przez Radę Sektora Wołowiny.

Jednym z celów opracowanej przez sześć związków branżowych we współpracy z MRiRW strategii „Polska Wołowina 2022” jest trwały i zrównoważony rozwój sektora wołowiny, obejmujący działania zgodne z zasadami dobrostanu zwierząt, ochrony klimatu oraz środowiska naturalnego i równowagi ekonomicznej. Zagadnienia zrównoważonej produkcji wołowiny na wszystkich etapach łańcucha od gospodarstwa do talerza są przedmiotem dialogu w ramach platformy funkcjonującego od kilku lat Globalnego Okrągłego Stołu Zrównoważonej Wołowiny (GRBS). W spotkaniu wziął udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS oraz Romana Pawelec z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Konferencja „Fakty i mity na temat glutenu”

W dniu 20 listopada w Warszawie odbyła się konferencja „Fakty i mity na temat glutenu” zorganizowana przez Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego. Spotkanie skierowane było do producentów pieczywa oraz mediów. W trakcie konferencji prezentacje wygłosili m.in. przedstawiciele Wydziału Nauk o Żywności oraz Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa

Wiejskiego w Warszawie, Cechowej Szkoły Rzemieślniczej w Gnieźnie. W konferencji wziął udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS a także Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Narodowa Wystawa Rolnicza

Z okazji setnej rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości w dniach 30 listopada–2 grudnia odbyła się Narodowa Wystawa Rolnicza zorganizowana przez MRiRW. Wystawa zlokalizowana była na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich w trzech pawilonach. Pawilon 7 poświęcony był polskiej żywności wysokiej jakości, odbywały się pokazy kulinarne, degustacje, liczne konkursy i zabawy dla dzieci. Odwiedzający mogli zapoznać się z osiągnięciami szkół rolniczych, kół gospodyń wiejskich czy też gospodarstw agroturystycznych.

W pawilonie 8 można było zobaczyć ekspozycję prezentującą historyczne i współczesne maszyny rolnicze. Tutaj także znajdowało się także wspólne stoisko urzędów kontrolujących żywność nadzorowanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi: Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W pawilonie 8A prezentowane były zwierzęta z polskiej hodowli: konie, owce, króliki, drób oraz bydło ras mlecznych i mięsnych.

GRUDZIEŃ

OECD – świeże owoce i warzywa

W dniach 5-6 grudnia w Paryżu odbyło się 77. Posiedzenie Plenarne Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Podczas obrad zaprezentowane zostały m.in. raport z 18 Międzynarodowego Spotkania Szefów Inspekcji Kontrolujących Jakość Świeżych Owoców i Warzyw, które odbyło się w maju 2018 r. w Sewilli, raport z oceny wniosku Chorwacji o przystąpienie do Systemu OECD oraz raport z Przeglądu systemu kontroli (Peer Review) w Kenii. Na posiedzeniu Polskę reprezentowała Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

KRÓTKA ROZPRAWA O JAKOŚCI HANDLOWEJ, czyli wyniki kontroli z 2018 r.

Anna
Dominiak

Pod lupą IJHARS...

Na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka Inspekcja JHARS wytypowała do kontroli w 2018 r. grupy artykułów rolno-spożywczych, w których ryzyko wystąpienia naruszenia prawa było największe. Analiza ryzyka obejmowała wyniki wcześniejszych kontroli i stwierdzone nieprawidłowości (z uwzględnieniem ich istotności z punktu widzenia konsumenta), udział poszczególnych grup produktów w rynku oraz wielkość ich spożycia, a także informacje zgłoszone przez instytucje współpracujące z Inspekcją.

Kontrolą jakości handlowej objęto mięso i jego przetwory, ryby i ich przetwory, przetwory zbożowe, przetwory owocowe i warzywne, przetwory mleczne i tłuszcze do smarowania, makaron, jaja, napoje alkoholowe (napoje spirytusowe, wyroby winiarskie i piwo), wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze, oleje roślinne (w tym oliwę z oliwek), miód, przyprawy, soki oraz świeże owoce i warzywa. Ponadto, zweryfikowano oznakowanie pieczywa, wyrobów ciastkarskich, napojów bezalkoholowych, herbat i herbatek owocowych, koncentratów spożywczych, majonezu, chrzanu i octu.

Przeprowadzone kontrole skoncentrowane były na wykrywaniu zafałszowań artykułów rolno-spożywczych w oparciu o wyniki badań laboratoryjnych oraz sprawdzenie prawidłowości i rzetelności ich oznakowania. Laboratoria GIJHARS wykonały badania pozwalające m.in.: na wykrycie obecności tłuszczu obcego w przetworach mlecznych, obecności mąki z pszenicy zwyczajnej w makaronie deklarowanym jako wyprodukowany wyłącznie z mąki z pszenicy durum, obecności niedeklarowanego MOM-u w wyrobach mięsnych i garmażeryjnych, obecności niedeklarowanych składników (np. barwników, substancji konserwujących, substancji zwiększających wodochłonność), a także badania pozwalające na określenie udziału pyłku przewodniego w miodach oraz na identyfikację surowców w przypadku przetworów mięsnych i rybnych. W zależności od rodzaju wyrobu oraz deklaracji producenta wykonane analizy obejmowały również oznaczenie takich parametrów jak: zawartość tłuszczu, białka, cukru, wody, soli, alkoholu i bakterii

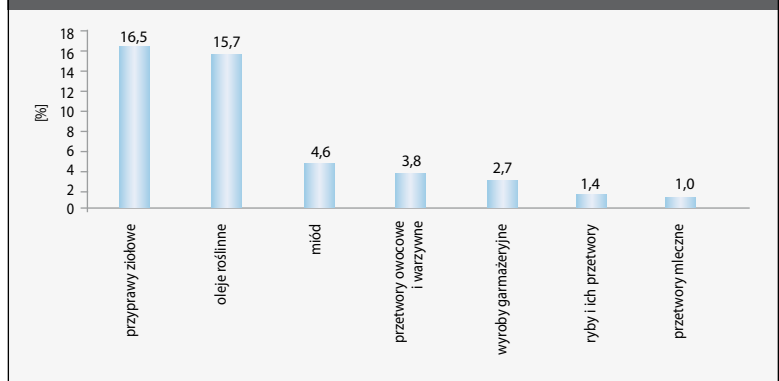
fermentacji mlekowej czy kwasowość i wilgotność. W laboratorium zagranicznym po raz kolejny zweryfikowano cechy organoleptyczne oliwy z oliwek. Jakość handlową świeżych owoców i warzyw (w tym przede wszystkim jabłek, owoców cytrusowych, pomidorów, marchwi i cebuli) oraz ziemniaków sprawdzono na zgodność z wymaganiami określonymi w normach handlowych Unii Europejskiej oraz pozostałymi przepisami dotyczącymi jakości tych produktów, w tym wymaganiami dotyczącymi dokumentacji towarzyszącej.

Wygląd ma znaczenie...

W 2018 r. stwierdzono, że 1,9%¹ skontrolowanych partii nie odpowiadało deklarowanym **cechom organoleptycznym**. Najwięcej nieprawidłowości dotyczyło przypraw ziołowych i olejów roślinnych (zakwestionowano odpowiednio 16,5% i 15,7% partii poddanych kontroli) – rysunek 1. Nie kwestionowano natomiast jakości mięsa i jego przetworów, przetworów zbożowych, wyrobów cukierniczych, tłuszczów do smarowania, jaj, soków, piwa i wyrobów winiarskich.

W porównaniu do wyników poprzednich kontroli planowych wzrost odsetka zakwestionowanych partii stwierdzono m.in. w przypadku przypraw i wyrobów

RYСУNEK 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU OCENY CECH ORGANOLEPTYCZNYCH W 2018 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



¹ Udział partii zakwestionowanych w zakresie cech organoleptycznych (kontrole planowe): 2018 r. – 1,9%, 2017 r. – 2,5%, 2016 r. – 1,2%, 2015 r. – 0,9%, 2014 r. – 1,2%, 2013 r. – 1,5%, 2012 r. – 1,4%, 2011 r. – 1,3%

garmażeryjnych. Mniejszy udział nieprawidłowości odnotowano natomiast w przypadku m.in. olejów roślinnych i makaronu.

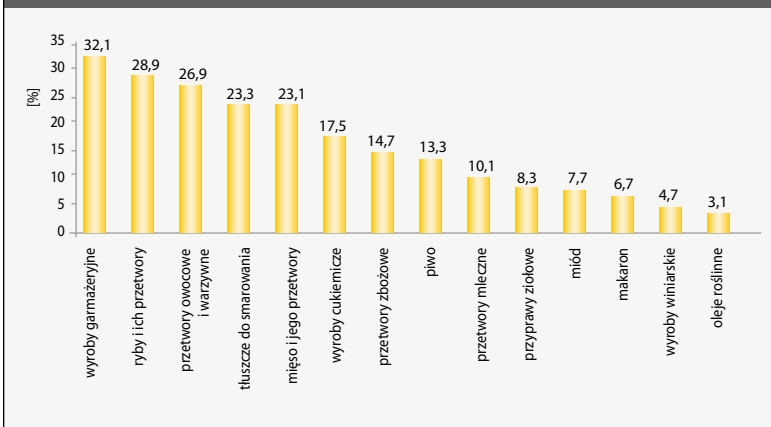
Stwierdzone nieprawidłowości w większości przypadków dotyczyły smaku, zapachu, wyglądu i konsystencji. Wykryto jednak także poważniejsze uchybienia, takie jak: niedopuszczalne wady w oliwie z oliwek najwyższej kategorii czy obecność części innych roślin i szkodników w przyprawach ziołowych. Z kolei w wyrobach garmażeryjnych nie było deklarowanego szczypiorku, ale znaleziono obce cząstki (niecharakterystyczne dla stosowanych składników) oraz niedeklarowaną cebulę.

Pokaż co masz w środku...

Od 2015 r. udział partii o niewłaściwych **parametrach fizykochemicznych** systematycznie wzrasta i w 2018 r. osiągnął rekordowe 17,9%². W porównaniu do 2017 r. zakwestionowano o 3,5 p.p., a w stosunku do 2011 r. aż o 6,0 p.p więcej partii poddanych kontroli. Nieprawidłowości stwierdzono niemal w każdej skontrolowanej grupie asortymentowej (z wyjątkiem napojów spirytusowych i soków), a najwięcej w przypadku wyrobów garmażeryjnych (32,1%), ryb i ich przetworów (28,9%) oraz przetworów owocowych i warzywnych (26,9%) – rysunek 2.

W stosunku do wyników kontroli planowych z poprzednich lat w przypadku m.in.: wyrobów winiarskich, wyrobów cukierniczych, piwa i olejów roślinnych odnotowano mniejszy udział liczby partii o niezgodnych z deklaracją parametrach fizykochemicznych.

RYСУNEK 2. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU BADAŃ PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH W 2018 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



nych. Wzrósł natomiast odsetek zakwestionowanych partii m.in.: wyrobów garmażeryjnych, przetworów owocowych i warzywnych oraz ryb i ich przetworów. Analizy wykonane w laboratoriach GIJHARS wykazały przede wszystkim niezgodności poszczególnych parametrów jakościowych z deklaracją producenta lub wymaganiami określonymi w przepisach. Niestety ujawniły również bardzo istotne nieprawidłowości, takie jak: obecność niedozwolonych i niedeklarowanych składników (np. dodatków, surowców mięsnych i MOM-u), zaniżona masa wyrobu gotowego, zawartość mięsa w przetworach mięsnych i jaj w makaronie jajecznym. W niektórych wyrobach garmażeryjnych nie stwierdzono deklarowanego gatunku surowca mięsnego lub wykryto cząstki kości, a w makaronie deklarowanym jako z pszenicy durum stwierdzono obecność niedeklarowanej mąki z pszenicy zwyczajnej. W 22,4% partii miodu stwierdzono brak przewagi pyłku przewodniego (na podstawie którego określa się nazwę miodu odmianowego) oraz obecność pyłków wskazujących na inne niż deklarowane pochodzenie geograficzne. Badania laboratoryjne potwierdziły natomiast stosowanie w procesie produkcji pieczywa naturalnego zakwasu oraz mikroflory charakterystycznej w przetworach mlecznych.

W tym miejscu należy podkreślić, że jakość świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków w zakresie wymagań dotyczących ich cech fizycznych (wymagań minimalnych, prezentacji, jednolitości) była na bardzo wysokim poziomie. W przypadku świeżych owoców i warzyw zakwestionowano jedynie 0,6% skontrolowanych partii, a w przypadku ziemniaków wszystkie sprawdzone partie spełniały obowiązujące wymagania jakościowe.

(Nie)oceniaj po okładce...

W 2018 r. niewłaściwe **oznakowanie** stwierdzono w niemal co czwartej partii poddanej kontroli (24,1%). Odsetek kwestionowanych w tym zakresie partii nadal utrzymuje się więc na wysokim poziomie³. Niechlubnym rekordzistą okazały się tłuszcze do smarowania (w ponad połowie skontrolowanych partii stwierdzono nieprawidłowości), którym „po piętach depczą” ryby i ich przetwory (38,8%) oraz miód (35,9%). W czołówce uplasowały się także piwo (33,0%), pieczywo (32,3%), wyroby garmaże-

² Udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych (kontrole planowe): 2018 r. – 17,9%, 2017 r. – 14,4%, 2016 r. – 12,7%, 2015 r. – 11,9%, 2014 r. – 16,1%, 2013 r. – 17,0%, 2012 r. – 14,5%, 2011 r. – 15,0%

³ Udział partii zakwestionowanych w zakresie znakowania (kontrole planowe): 2018 r. – 24,1%, 2017 r. – 25,1%, 2016 r. – 21,3%, 2015 r. – 25,7%, 2014 r. – 23,8%, 2013 r. – 25,1%, 2012 r. – 25,9%, 2011 r. – 27,7%

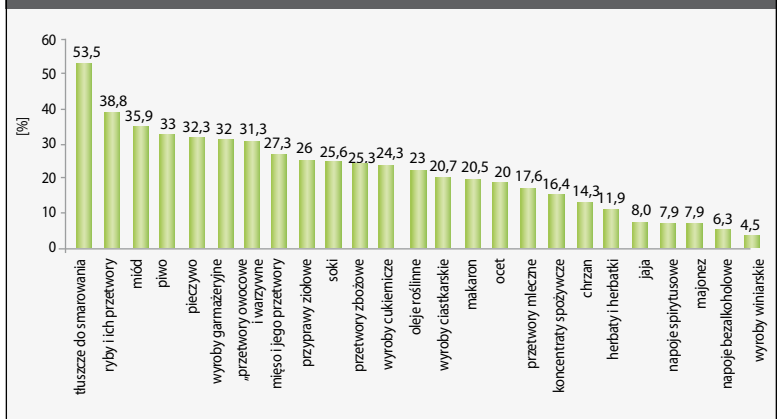
ryjne (32,0%) oraz przetwory owocowe i warzywne (31,3%) – rysunek 3.

W porównaniu do poprzednich kontroli planowych udział partii nieprawidłowo oznakowanych zmniejszył się m.in. napojów bezalkoholowych, majonezów, napojów spirytusowych, wyrobów winiarskich i chrzanu. Wzrost odsetka kwestionowanych partii odnotowano natomiast w odniesieniu do przetworów zbożowych, ryb i ich przetworów oraz przetworów owocowych i warzywnych. Co ciekawe w przypadku przypraw ziołowych, miodu i wyrobów cukierniczych nieprawidłowości odnotowano na dokładnie takim samym poziomie.

Analizując stwierdzane nieprawidłowości okazało się, że rodzimi producenci żywności mają duże problemy z jej prawidłowym nazwaniem. Jedni ograniczają bowiem nazewnictwo swoich produktów do podania jedynie nazwy fantazyjnej (np. „krówcia...”, „murzynki”, „chleb regionalny”), po której trudno rozpoznać z jakim produktem mamy do czynienia. Inni z kolei wprowadzają konsumentów w błąd nazwami zupełnie nieadekwatnymi do składu oferowanych wyrobów. „Powidła” w odniesieniu do produktu uzyskanego z jabłek, „bułka graham” bez mąki pszennej graham, „pierogi z mięsem” zawierające podroby i MOM, „malinowa” dla czekolady z aromatem malinowym czy „rogał maślany” wyprodukowany z użyciem margaryny – to tylko niektóre przykłady ich „radosnej twórczości”. „Sen z powiek spędza” też podanie właściwej nazwy w odniesieniu do stosowanych składników. Powszechnie wiadomo, że „masło” to nie to samo co „margaryna”, „olej rzepakowy” to inny produkt niż „olej słonecznikowy”, a „przyprawy naturalne” różnią się od „aromatów”. Nazw tych nie można więc stosować zamiennie, bo dotyczą zupełnie innych wyrobów. Niestety nie dla wszystkich producentów żywności jest to takie oczywiste...

Wielu producentów ma problem nie tylko z właściwym nazywaniem swoich wyrobów, lecz również z prawidłowym podaniem ich składu – albo nie wyszczególniają wszystkich stosowanych surowców albo wymieniają składniki, których w ogóle nie używali (nie przestrzegając przy tym odpowiedniej kolejności). Niestety w dalszym ciągu zdarzają się przypadki braku wyróżniania składników alergennych obecnych w produkcie. Problematyczne okazuje się także podawanie zgodnej z prawdą informacji o ilościowej zawartości składników (np. zawartość mąki pszennej zadeklarowano na poziomie 70% zamiast 52%). Być może dlatego niektórzy producenci uchylali się od

RYСУNEK 3. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA PRZEZ JHARS W 2018 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



obowiązku podawania informacji o ilościowej zawartości składnika podkreślonego w oznakowaniu (np. sera w „drożdżówce z serem” czy mięsa w „pierogach z mięsem”).

Zdziwienie inspektorów budziła również „fantazja” producentów w zakresie podawania informacji o stosowanych procesach technologicznych (np. umieszczenie określenia „pieczony” na wyrobie „parzonym”, „świeży” na przyprawie suszonej czy „pasteryzowany” na produkcie niepoddanym pasteryzacji) oraz o pochodzeniu (np. wskazanie „Kanady” zamiast „Polski” albo „Ameryki Środkowej i Południowej” zamiast „Hiszpanii”, umieszczenie wizerunku górala na tle gór w oznakowaniu wyrobu wyprodukowanego poza terenami górskimi czy też podanie informacji, że wyrób został wyprodukowany przez polski zakład, podczas gdy faktycznym producentem wyrobu był podmiot fiński).

W trakcie kontroli okazało się, że niestety wielu producentów wciąż nie przyjmuje do wiadomości, że „staropolskie tradycje” produkcji żywności nie opierają się na stosowaniu dodatków oraz przetworzonych surowców. Inspektorzy JHARS wielokrotnie kwestionowali z tego powodu oznakowanie „wiejskich”, „swojskich”, „chłopskich” i „domowych” produktów spożywczych. W tym miejscu należy również podkreślić, że dobrowolne informacje muszą być prawdziwe. Na pieczywie, do którego dodano mąkę zawierającą kwas askorbinowy nie powinno się więc umieszczać określenia „bez polepszczy”, a na jajach pochodzących od kur żywionych paszą niezawierającą soi nie można podawać deklaracji o żywieniu „paszą zbożową opartą o soję wolną od GMO”. W błąd wprowadza też deklaracja sugerująca specjalne właściwości danego wyrobu, jeśli inne takie produkty dostępne na rynku mają takie same cechy.

Przykładem takiego nieprawidłowego oznakowania jest umieszczenie na opakowaniu mąki deklaracji „bez konserwantów”, podczas gdy zgodnie z przepisami do mąki nie można dodawać substancji konserwujących czy też podkreślenie obecności masła w oznakowaniu margaryny, podczas gdy wszystkie tego typu produkty mogą zawierać tylko do 3% tłuszczu mlecznego. Ponadto, nie wszyscy skontrolowani producenci byli świadomi, że powinni dysponować dokumentacją potwierdzającą wszystkie informacje podane w oznakowaniu swoich wyrobów (w tym te dobrowolne takie jak „bez GMO z mleka od krów karmionych paszami bez GMO”).

Znakowanie okazuje się również „piętą achillesową” podmiotów zajmujących się obrotem świeżymi owocami i warzywami oraz ziemniakami. W ponad 22% skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw oraz w niemal 12% partii ziemniaków stwierdzono bowiem nieprawidłowości w tym zakresie. Partie kwestionowano głównie ze względu na całkowity brak oznakowania. W tym miejscu należy zauważyć systematyczny wzrost odsetka partii świeżych owoców i warzyw niewłaściwie oznakowanych⁴.

⁴ Udział partii świeżych owoców i warzyw zakwestionowanych w zakresie znakowania: 2018 r. – 22,4%, 2017 r. – 20,1%, 2015 r. – 15,5%

Koniec jest blisko...

Realizując ustawowy obowiązek ochrony ekonomicznych interesów konsumentów Inspekcja JHARS w 2018 r. przeprowadziła szereg kontroli jakości handlowej różnych grup artykułów rolno-spożywczych. Z wyników tych kontroli wynika, że na pierwszy rzut oka sprawdzone produkty wyglądały ładnie i dobrze smakowały, ale gdy inspektorzy bardziej się im przyjrzeni okazało się, że nie jest już tak „kolorowo”. Prawie 18% wyrobów poddanych kontroli miało bowiem niezgodne z deklaracją lub obowiązującymi przepisami parametry fizykochemiczne, a prawie jedna czwarta była niewłaściwie oznakowana.

Producenci działający na rynku spożywczym zobowiązani są zapewnić zgodność żywności z własną deklaracją oraz wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności. Stwierdzone nieprawidłowości wskazują jednak, że niektórzy producenci nie dokładają należytej staranności w zakresie zapewnienia jakości swoich wyrobów. Nie prowadzą bowiem właściwego nadzoru nad procesem produkcyjnym i jednocześnie oferują do sprzedaży produkty oznakowane niezgodnie z obowiązującymi przepisami.

Producenci muszą zatem odrobić lekcję, a Inspekcja JHARS w trakcie kolejnych kontroli sprawdzi czy ta nauka nie poszła w las...



PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI IJHARS W 2018 R.

Jarosław Doliński
Anna Wolska

W 2018 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 70 147 czynności kontrolnych, w tym: 54 004 kontrole urzędowych w obrocie z zagranicą, 12 910 kontrole urzędowych na rynku krajowym oraz 3 233 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2017 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zmniejszyła się o 8018 (rysunek 1), między innymi z powodu zmniejszenia liczby kontroli świeżych owoców i warzyw realizowanych w związku z zakazem ich przywozu z Unii Europejskiej do Federacji Rosyjskiej.

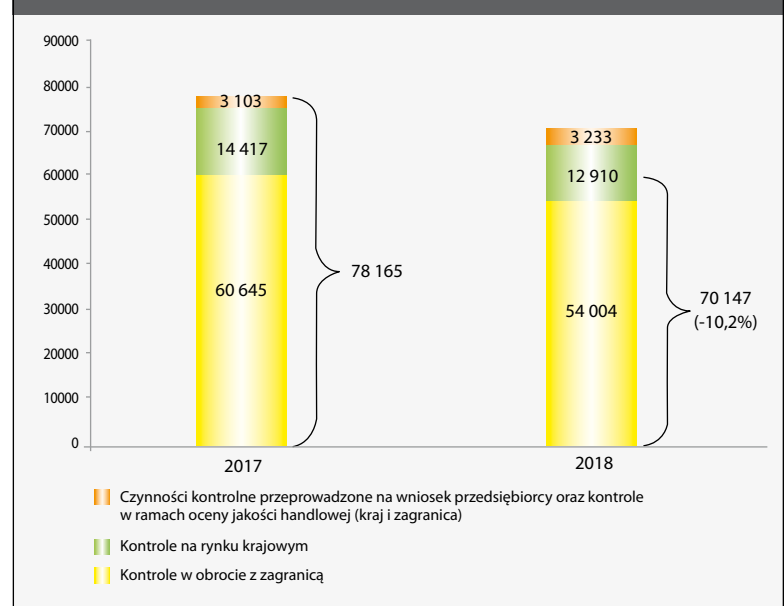
W laboratoriach Głównego Inspektoratu JHARS zbadano ogółem 5327 próbek artykułów rolno-spożywczych, w tym 5162 próbki pobrane w ramach urzędowych kontroli jakości handlowej, 72 próbki w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze oraz 93 próbki w ramach oceny jakości handlowej przeprowadzonej na wniosek producenta. W ubiegłym roku odnotowano spadek liczby próbek zbadanych przez laboratoria GIJHARS o 330 tj. o 5,8%, w odniesieniu do próbek dostarczonych przez agencje oraz próbek zbadanych w ramach oceny jakości handlowej. Na prawie identycznym poziomie pozostała liczba próbek zbadanych w ramach kontroli urzędowych.

W obrocie z zagranicą IJHARS przeprowadzała kontrole świeżych owoców i warzyw przywożonych i wywożonych z kraju oraz importowanych artykułów rolno-spożywczych, w tym produktów ekologicznych. W 2018 r. kontrole IJHARS podlegało ogółem 1201,8 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie: nasiona roślin oleistych, zboża i ich przetwory, przetwory owocowe i warzywne, ryby i przetwory rybne, kawa, herbata, mięso drobiowe i jego przetwory), 270,7 tys. hl importowanych napojów spirytusowych, wina i piwa, 154,8 tys. hl importowanych soków owocowych i warzywnych oraz napojów bezalkoholowych, 66,5 tys. hl olejów roślinnych. Urzędową kontrolą zgodności z normami handlowymi objęto ponad 365 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw.

Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym obejmowała kontrole prowadzone w trybie planowym i doraźnym, w tym kontro-

le świeżych owoców i warzyw wycofanych z rynku w ramach embargo, produktów wycofanych z rynku na wniosek KOWR oraz kontrole w ramach rozpatrzenia skarg i wniosków. W 2018 r. zakres kontroli dotyczył jakości handlowej mięsa i przetworów mięsnych, przetworów mlecznych i tłuszczów mlecznych, ryb i przetworów rybnych, świeżych owoców i warzyw i ich przetworów, przetworów zbożowych, makaronów, wyrobów cukierniczych, wyrobów garmażeryjnych, przypraw, tłuszczów do smarowania, olejów roślinnych i oliwy z oliwek, napojów spirytusowych ze szczególnym uwzględnieniem nalewek, wyrobów winiarskich, piwa, soków i nektarów owocowych, miodu oraz jaj. Kontrolą objęto m.in. produkty, odnośnie których w latach

RYСУNEK 1. LICZBA CZYNNOŚCI KONTROLNYCH PRZEPROWADZONYCH OGÓŁEM NA RYNKU KRAJOWYM I W OBROTCIE Z ZAGRANICĄ PRZEZ IJHARS W LATACH 2017-2018



poprzednich odnotowano wysoki odsetek nieprawidłowości.

Podejmowano także działania doraźne w celu skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje kontrolne, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, producentów żywności i konsumentów. W 2018 roku przeprowadzano również jedną kontrolę w ramach systemu RASFF w związku ze stwierdzeniem niedeklarowanych alergenów w produkcie mięsny i 12 kontroli na wniosek administracji innego państwa, w ramach Krajowego Punktu Kontaktowego ds. oszustw związanych z żywnością (rysunek 2).

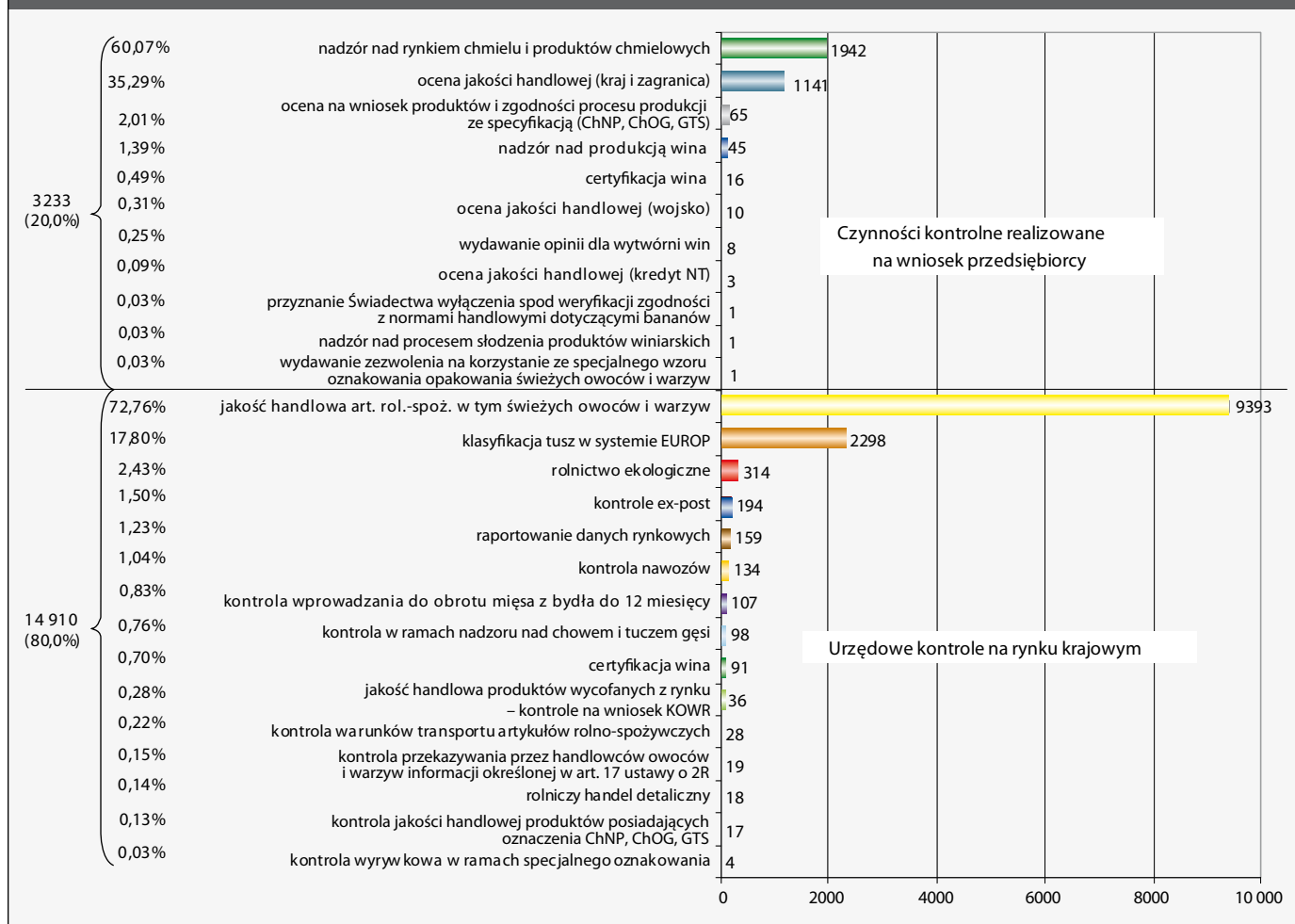
Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów, co stwierdzono w przypadku 24,1% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych oraz w przypadku 22,4% skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw. W po-

równaniu do 2017 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zmniejszył się o punkt procentowy, natomiast w przypadku świeżych owoców i warzyw uległ wzrostowi o 2,3 punktu procentowego. Najczęściej kwestionowano oznakowanie: tłuszczów do smarowania, ryb i ich przetworów oraz miodu.

Badania laboratoryjne próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że 17,9% skontrolowanych partii artykułów było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta. W porównaniu do 2017 r. udział partii o nieprawidłowych parametrach fizykochemicznych wzrósł o 3,5 punktu procentowego. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: wyrobów garmażeryjnych, ryb i przetworów rybnych oraz przetworów owocowych i warzywnych.

Powodem zakwestionowania jakości handlowej 1,9% skontrolowanych partii wyrobów w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku

RYСУNEK 2. CZYNNOŚCI KONTROLNE REALIZOWANE NA RYNKU KRAJOWYM PRZEZ IJHARS W 2018 R. WEDŁUG GŁÓWNYCH TEMATÓW



krajowym, w trybie planowym, były niewłaściwe cechy organoleptyczne, gdzie w porównaniu z 2017 r. odnotowano spadek udziału partii o niewłaściwych cechach organoleptycznych – o 0,6 punktu procentowego. Pogorszenie cech organoleptycznych dotyczyło głównie: przypraw ziołowych, olejów roślinnych, w tym oliwy z oliwek oraz miodu.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 1542 decyzji administracyjnych, w tym: 802 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 1926,8 tys. zł oraz 740 stwierdzających zafałszowanie żywności bądź brak przestrzegania wymagań jakości handlowej, określonych w przepisach lub zadeklarowanych przez producenta. Ponadto, 834 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem produktu. W przypadku 610 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 123,9 tys. zł.

Oprócz kontroli urzędowych w 2018 r. przeprowadzono 3233 czynności kontrolne na wniosek producenta składany do IJHARS, w wyniku których wydano:

- 1679 *certyfikatów* na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych; posiadanie *certyfikatu* jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 1199 *świadczeń jakości handlowej*, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; posiadanie *świadczenia jakości handlowej* ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 77 *świadczeń jakości* dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, potwierdzających zgodność procesu produkcji z deklarowaną specyfikacją.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w *Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2018 r.*, które będzie dostępne na stronie www.ijhars.gov.pl



Aleksandra
JózefowiczDZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW
GIJHARS W 2018 R.

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS stanowi 5 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 4 laboratoria specjalistyczne: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach i Lublinie.

W 2018 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem – 5327 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 5162 próbki,
- w ramach oceny jakości handlowej – 93 próbki,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 72 próbki.

Wykonano ogółem – 30 804 oznaczenia, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli – 30 178 oznaczeń,
- w ramach oceny jakości handlowej – 342 oznaczenia,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 284 oznaczenia.

GIJHARS w 2018 r. zbadały 1630 próbek chmielu.

W 2018 r. wszystkie laboratoria GIJHARS zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji. W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

W 2018 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakresy akredytacji o kolejne metodyki badawcze,
- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,
- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego i z elastycznego do stałego.

Laboratoria GIJHARS dzięki inwestycjom w nowoczesny sprzęt analityczny oraz rozszerzaniu zakresów analitycznych o nowe metody badawcze, przyczyniają się do eliminowania zafałszowanej żywności wprowadzanej do obrotu przez przedsiębiorców. Biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych oraz badaniach biegłości zarówno krajowych, jak i zagranicznych. W 2018 r. w ramach badań międzylaboratoryjnych i badań biegłości 99,4% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, wdrożyło w grupie towarowej herbatki owocowe, metodę makro- i mikroskopowego wykrywania obecności sztucznych aromatów. W grupie towarowej mięso mielone wdrożono analizy oznaczania kwasów: cytrynowego, octowego i askorbinowego oraz zawartość sodu w przetworach mięsnych i mleczarskich. Ponadto, rozszerzając specjalizację w zakresie badania soków i nektarów owocowych, wprowadzono badanie składu aminokwasów metodą GC/MS. W grupie towarowej makaron i wyroby ciastkarskie rozszerzono zakres analityczny o metodę badania składu kwasów tłuszczowych.

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2018 r. rozszerzyło zakres analityczny o 10 para-

TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2018 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	5327	100	30 804	100
urzędowa kontrola	5162	96,9	30 178	98,0
ocena jakości handlowej	93	1,7	342	1,1
zadania delegowane	72	1,4	284	0,9

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2018 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 15,2%,
- oznaczenia fizykochemiczne – 84,0%,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 0,4%,
- oznaczenia sensoryczne – 0,4%.

W 2018 r. udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją stanowił 14,4% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli (20,7% bez uwzględniania próbek chmielu). W zakresie nadzoru Inspekcji JHARS nad certyfikacją chmielu i produktów chmielowych laboratoria

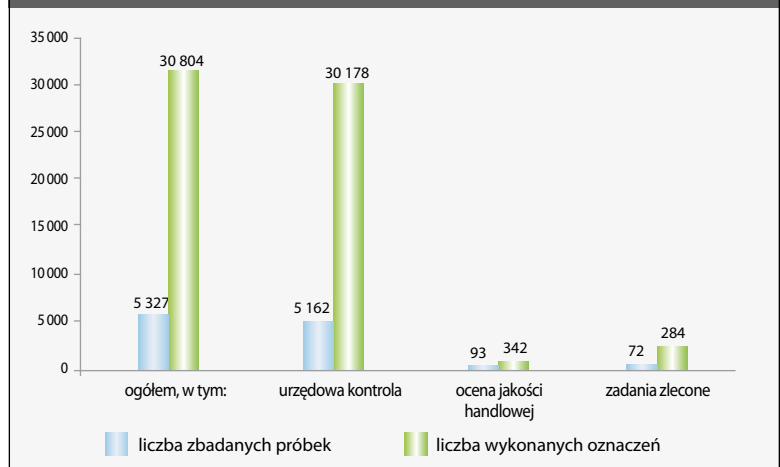
metrów w grupie towarowej piwo oraz o 4 nowe parametry w grupie towarowej fermentowane napoje winiarskie. Ponadto, laboratorium wdrożyło metody oznaczania kwasu benzoowego i kwasu sorbowego w przetworach owocowo-warzywnych i napojach bezalkoholowych oraz zawartość dwutlenku siarki w przetworach owocowych. Rozszerzając zakres analityczny w ramach swoich specjalizacji, laboratorium wdrożyło ocenę organoleptyczną metodą prostego testu opisowego w grupie towarowej przetwory mleczarskie oraz oznaczenie barwy miodu w skali Pfunda.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni rozszerzyło w 2018 r. zakres analityczny o nowe parametry w grupie towarowej cukierki i żelki oraz o 9 parametrów w mieszankach mlecznych w proszku. Wdrożono również metodę oznaczania zawartości sodu w przetworach mięsnych, rybnych i zbożowych oraz zawartości potasu w sokach i barwników w przetworach owocowo-warzywnych. Ponadto, wdrożono analizy oznaczania zawartości konserwantów w margarynach i mikсах do smarowania, metodę oznaczania zawartości steroli roślinnych w smalcu i produktach mlecznych oraz zawartość tłuszczów obcych w przetworach mlecznych. Laboratorium poszerzyło także zakres analiz mikrobiologicznych o kolejne grupy towarowe w zakresie wykrywania Salmonelli oraz liczby przetrwalników bakterii bez-tlenowych redukujących siarczany. Pracownia wdrożyła również metodę wykrywania drobnoustrojów charakterystycznych w proszku jogurtowym oraz liczbę gronkowców koagulazododatnich w przetworach mięsnych.

Ponadto, laboratorium w wyniku bieżących potrzeb za zgodą Najwyższego Kierownictwa, wdrożyło w kilku nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w 2018 r. wdrożyło oznaczenie MOM-u rybiego w przetworach rybnych i hydroksyproliny w filetach i tuskach

RYSUNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2018 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE



ryb. Dodatkowo, laboratorium wdrożyło metody służące do oznaczania zawartości przeciwutleniaczy fenolowych, zawartości kationów i anionów metodą IC w kolejnych grupach artykułów żywnościowych oraz wykrywanie steroli roślinnych i zanieczyszczeń nierozpuszczalnych w smalcu.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach rozszerzyło również zakres identyfikacji gatunkowej o kolejne 3 gatunki mięsa metodą PCR – sarny, jelenia i strusia, posiadając tym samym gotowość analityczną do identyfikacji większości gatunków surowców mięsnych dostępnych na rynku.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2018 r. rozszerzyło swój zakres analityczny o kolejne gatunki mięsa. W grupie towarowej mięso i produkty mięsne wdrożono metodę oznaczania zawartości specyficznego DNA metodą PCR dla wieprzowiny i koniny oraz obecności specyficznego DNA dla jagnięciny i królika. Ponadto, wdrożono metodę identyfikacji specyficznego DNA dla prawdziwka i pieczarki w grupie towarowej grzyby i przetwory z grzybami oraz wykrywania obecności specyficznego DNA dla kolejnych odmian chmielu.

Kinga Salach **PRODUKTY REGIONALNE
I TRADYCYJNE – podsumowanie 2018 r.**



W unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) są zarejestrowane 42 nazwy polskich produktów, w tym: 9 chronionych nazw pochodzenia, 23 chronione oznaczenia geograficzne i 10 gwarantowanych tradycyjnych specjalności. W 2018 r. wpis do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, prowadzonego przez Komisję Europejską, uzyskały: kiełbasa krakowska sucha staropolska (GTS) i czosnek galicyjski (ChOG).

Polska zajmuje 8. miejsce spośród krajów Unii Europejskiej biorąc pod uwagę ogólną liczbę nazw zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS (wykres 1). Producenci, którzy chcą posługiwać się zarejestrowa-

ną nazwą muszą poddać się kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Kontrole te mogą przeprowadzić wojewódzcy inspektorzy JHARS (zgodnie z właściwością miejscową) lub upoważnione jednostki certyfikujące prowadzące działalność w całej Polsce. W 2018 r. upoważnionych do przeprowadzania kontroli zgodności było 5 jednostek certyfikujących (Biocert Małopolska Sp. z o.o., Cobico Sp. z o.o., PNG Sp. z o.o. Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A. oraz QA Solutions Sp. z o.o.). Potwierdzeniem spełnienia wymagań specyfikacji jest świadectwo jakości wydane przez wojewódzkiego inspektora JHARS lub certyfikat zgodności wystawiony przez upoważnioną jednostkę certyfikującą.

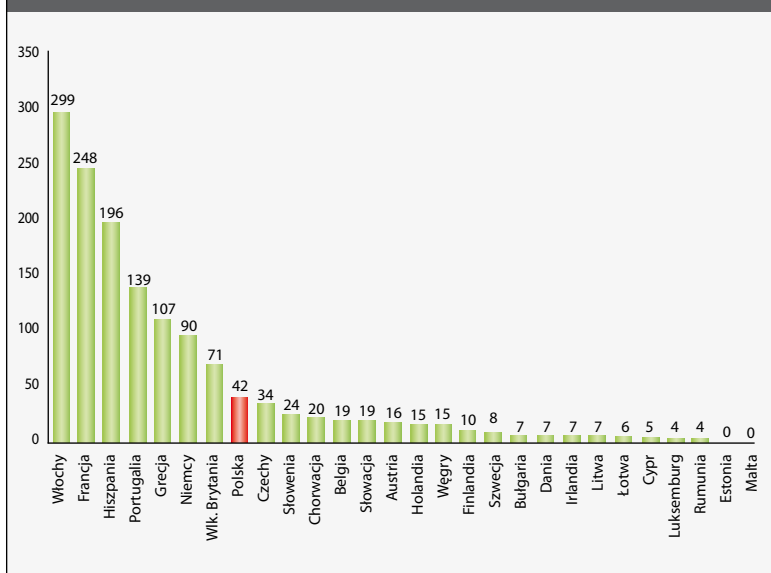
W 2018 r. ważnych było 238 świadectw jakości i 617 certyfikatów zgodności (tabela 1). Ogólna liczba ważnych dokumentów w 2018 r. wzrosła w porównaniu do 2017 r. o prawie 5% (z 816 do 855).

W 2018 r. najliczniejszą grupę stanowili producenci jabłek grójeckich (ChOG), w przypadku których ważnych było 540 dokumentów potwierdzających zgodność produkcji ze specyfikacją. Podobnie jak w poprzednich latach, na drugim miejscu w 2018 r. znaleźli się producenci rogała świętomarcińskiego (ChOG) ze 108 ważnymi świadectwami jakości.

W 2018 r. po raz pierwszy od zarejestrowania nazw: kiełbasa piaszczyńska (ChOG) w 2017 r. i kiełbasa krakowska sucha staropolska (GTS) w 2018 r., wydane zostały certyfikaty zgodności potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacjami.

Spośród 42 zarejestrowanych nazw polskich produktów, dotychczas nie zostały wydane dokumenty

WYKRES 1. LICZBA PRODUKTÓW, KTÓRYCH NAZWY ZOSTAŁY ZAREJESTROWANE W UE JAKO CHNP, CHOG I GTS (WG STANU NA 21.02.2018 R.)



uprawniające do użycia 5 nazw: czosnek galicyjski (ChOG), dwójniak staropolski tradycyjny (GTS), fasola korczyńska (ChOG), półtorak staropolski tradycyjny (GTS) i śliwka szydlowska (ChOG).

W kolejnych latach w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) systematycznie rejestrowane są nowe nazwy polskich produktów. Jednocześnie na polskim rynku rośnie dostępność produktów ChNP, ChOG lub GTS. W sklepach pojawiają się półki dedykowane produktom regionalnym i tradycyjnym lub organizowane są akcje promujące te produkty. W ciągu roku w różnych częściach Polski odbywają się również jarmarki i targi, na których można spotkać producentów produktów ChNP, ChOG lub GTS i nabyć produkty bezpośrednio od producenta.

Aktualne informacje o polskich producentach posiadających ważne certyfikaty zgodności i świadectwa jakości w zakresie produktów ChNP, ChOG i GTS dostępne są na stronie internetowej IJHARS w Biuletynie Informacji Publicznej (zakładka *Wykaz producentów ChNP, ChOG, GTS*).



TABELA 1. LICZBA WAŻNYCH ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI PRODUKTÓW CHNP, CHOG, GTS W 2018 R.

Lp.	Nazwa produktu	Liczba ważnych dokumentów w 2018 r.*
1.	Andruty kaliskie (ChOG)	2
2.	Bryndza podhalańska (ChNP)	8
3.	Cebularz lubelski (ChOG)	6
4.	Chleb prądnicki (ChOG)	2
5.	Czosnek galicyjski (ChOG)	0
6.	Czwórniak staropolski tradycyjny (GTS)	1
7.	Dwójniak staropolski tradycyjny (GTS)	0
8.	Fasola korczyńska (ChOG)	0
9.	Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP)	(1)
10.	Fasola wrzawska (ChNP)	(6)
11.	Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (GTS)**	(1)
12.	Jabłka grójeckie (ChOG)	6 (534)
13.	Jabłka łąckie (ChOG)	(11)
14.	Jagnięcina podhalańska (ChOG)	1
15.	Kabanosy staropolskie (GTS)	(1)
16.	Karp zatorski (ChNP)	(1)
17.	Kiełbasa biała parzona wielkopolska (ChOG)	9
18.	Kiełbasa jałowcowa staropolska (GTS)	(1)
19.	Kiełbasa krakowska sucha staropolska (GTS)	(1)
20.	Kiełbasa lisecka (ChOG)	9
21.	Kiełbasa myśliwska staropolska (GTS)	(1)
22.	Kiełbasa piaszczańska (ChOG)	(1)
23.	Kołacz śląski (ChOG)	13
24.	Krupnioki śląskie (ChOG)	1 (7)
25.	Miód drahimski (ChOG)	(5)
26.	Miód kurpiowski (ChOG)	0
27.	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)	2
28.	Miód z Sejneńszczyzny (ChNP)	3
29.	Obwarzanek krakowski (ChOG)	7 (1)
30.	Olej rydzowy tradycyjny (GTS)	1
31.	Oscypek (ChNP)	38
32.	Pierekaczewnik (GTS)	2
33.	Podkarpacki miód spadziowy (ChNP)	2
34.	Półtorak staropolski tradycyjny (GTS)	0
35.	Redykołka (ChNP)	4
36.	Rogal świętomarciński (ChOG)	108
37.	Ser koryciński swojski (ChOG)	8 (1)
38.	Suska sechłońska (ChOG)	(9)
39.	Śliwka szydlowska (ChOG)	0
40.	Trójniak staropolski tradycyjny (GTS)	1
41.	Truskawka kaszubska (ChOG)	(27)
42.	Wielkopolski ser smażony (ChOG)	4
43.	Wiśnia nadwiślanka (ChNP)	(8)
Liczba ważnych świadectw jakości		238
Liczba ważnych certyfikatów zgodności		617
Suma		855

*() – liczba certyfikatów zgodności wydanych przez upoważnione jednostki certyfikujące

** nazwa została zarejestrowana w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności na wniosek austriackiej grupy producentów

Beata Bakalarska

JAKOŚĆ HANDLOWA W BRANŻY MIĘSNEJ – CZYLI CO?

Afery z jakimi przyszło zmierzyć się przemysłowi mięsnemu kilka lat temu zdają się nie odpuszczać. Wydawało się, że po soli wypadowej, koninie udającej wołowinę i nagłośnionych przez media wypowiedziach przedstawicieli rządów krajów EU, dotyczących jakości polskiej żywności, branża mięsa wróciła na właściwe tory. Niestety przełom 2018 i 2019 roku obfitował w zdarzenia poddające w wątpliwość uczciwość i standardy etyczne obowiązujące przy produkcji mięsa i jego przetworów.

Jak w tej sytuacji przedstawia się jakość handlowa tego co trafia do sklepów?

IJHARS w 2018 roku skontrolowała jakość handlową ponad 700 partii mięsa i jego przetworów. Zakwestionowano oznakowanie 27,3% ocenionych towarów, a analizy laboratoryjne wykazały nieprawidłowości w 23,1% partii. Kontrole odbyły się w prawie 200 zakładach przetwórczych. Wśród kontrolowanego asortymentu znalazły się m.in.: świeże mięso, wędzonki, paszety i kiełbasy. Obszary objęte kontrolą to, podobnie jak w latach ubiegłych, ocena cech organoleptycznych, analiza laboratoryjna parametrów fizykochemicznych oraz weryfikacja etykietowania. IJHARS zgodnie z ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ma narzędzia, w postaci decyzji i kar pieniężnych, dzięki którym wyroby o niewłaściwej jakości nie trafiają do konsumentów.

Podczas kontroli planowych w 2018 roku **nie kwestionowano cech organoleptycznych** mięsa i wyrobów z niego wyprodukowanych. Kontrolowane przez inspektorów wygląd ogólny, zapach, barwa, struktura i konsystencja wyrobów były zgodne z deklaracjami producentów znajdującymi w kartach produktów, specyfikacjach i innych dokumentach zakładowych oraz wymaganiami określonymi dla mięsa drobiowego w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008. W latach poprzednich udział partii zakwestionowanych w tym zakresie był niewielki. Przykładowo w 2016 roku deklaracji producentów w zakresie cech organoleptycznych nie spełniało 0,9% mięsa drobiowego (z powodu obecności obojczyka i chrząstek mostka w świeżym filecie z piersi kurczaka) i 0,2% wędlin (partia wyrobów podrobowych była niezgodna z deklaracją producenta z powodu obecności niedeklarowanej przyprawy).

Badania laboratoryjne, przeprowadzane podczas kontroli, objęły identyfikację surowców mięsnych, w celu

stwierdzenia ewentualnego fałszowania wędlin niedeklarowanym rodzajem surowca, np. kiełbasę określoną przez producenta jako wieprzowa surowcem pochodzenia drobiowego lub odwrotnie. Wykonano również m.in.: oznaczenie obecności mięsa oddzielonego mechanicznie i cząstek kości, karagenu, glutaminianu sodu, zawartości fosforu dodanego w postaci fosforanów i zawartości azotanów i azotynów pod względem możliwych prób fałszowania mięsa i przetworów mięsnych. W ramach nadzoru nad rynkiem drobiu, IJHARS podczas kontroli planowych, sprawdziła zawartość wody w mięsie drobiowym po przeprowadzonym procesie technologicznym. Ponadto, w zależności od rodzaju deklaracji, podczas badań laboratoryjnych oznaczono, m.in.: zawartości: białka, wody, tłuszczu i skrobi.

W 2018 roku IJHARS zakwestionowała na podstawie wyników badań laboratoryjnych **23,1%** skontrolowanych partii mięsa i jego przetworów. Należy zaznaczyć, że nieprawidłowości stwierdzane przez IJHARS podczas badań laboratoryjnych wynikają w dużej mierze z niespełnienia przez producentów własnych deklaracji oraz braku lub niewystarczającego nadzoru nad procesem technologicznym. Niestety może być to również świadome działanie nieuczciwych producentów, dla których liczy się przede wszystkim ilość, a nie jakość. Kontrolowany asortyment w 2018 roku został zakwestionowany z powodu m.in.: obecności niezadeklarowanego w oznakowaniu surowca pochodzenia zwierzęcego, w tym również mięsa oddzielonego mechanicznie. Przykładowo wyrób oznakowany jako wieprzowy – zawierający w składzie surowce uzyskane z tuszy wieprzowej, np. mięso, podroby, tłuszcz itp., nie może być produkowany z elementów pozyskanych z innych zwierząt niż świnia. Jeśli tak nie jest, to w konsekwencji nieuczciwych działań producenta lub zwyczajnie jego

zanieczeń związanych z higieną linii produkcyjnej, konsument nabywa wyrób zafałszowany, w którym nieznanym jest jego rzeczywisty skład. Podczas kontroli wykryto ponadto obecność niedozwolonych cząstek kości, zaniżoną zawartość mięsa, niezgodne z deklaracjami poziomy zawartości wody, białka i tłuszczu, obecność niedeklarowanych składników zwiększających wodochłonność mięsa i substancji konserwujących oraz zawyżoną zawartość wody wchłoniętej w mięsie drobiowym. Przy jednoczesnym stosowaniu związków wiążących wodę, mających zdolności żelujące i zagęszczające oraz większym udziale wody i tłuszczu, zachodzi podejrzenie świadomego zmniejszania udziału droższego surowca mięsnego i jednoczesnego zwiększania masy wyrobu gotowego.

Wyniki badań laboratoryjnych w prosty sposób przekładają się na **oznakowanie**, czyli te informacje, które producent jest zobowiązanych umieścić na etykiecie. W 2018 roku inspektorzy zakwestionowali informacje skierowane do konsumentów podane na etykietach w 27,3% przypadków. Dużą część nieprawidłowości w znakowaniu stanowią te dotyczące podania wykazu składników. Producenci nie podawali informacji o stosowanych w produkcji surowcach, np.: wodzie, dodatkach do żywności, mięsie oddzielonym mechanicznie alergenach, aromatach, skrobi, soli itp. Jednocześnie jednak wpisywali do wykazu składników takie, które nie zostały wykorzystane do produkcji danego wyrobu, np. białka mleka. Zgodnie z obowiązującym prawem oznakowanie artykułów żywnościowych ma informować o produkcie w sposób jasny, zrozumiały i czytelny, oraz nie wprowadzać konsumenta w błąd. Informacja umieszczona na etykiecie musi być prawdziwa, bo na podstawie oznakowania konsument wybiera produkt. Nieumieszczenie na etykiecie wszystkich zastosowanych do produkcji surowców jest fałszerstwem. Podobna dezinformacja ma miejsce, gdy konsument widzi na etykiecie składniki, których faktycznie nie ma w wyrobie.

W tym miejscu istotnym jest przypomnienie, że w świetle aktualnych przepisów żywność, w oznakowaniu której wprowadzono zmiany mające na celu ukrycie rzeczywistego składu lub innych właściwości jest żywnością zafałszowaną.

Do innych nieprawidłowości związanych z wykazem składników można zaliczyć również: brak funkcji technologicznej dla dodatków do żywności, brak wskazania wyróżniającej się cechą lub na wyróżniającym się tle informacji o obecności substancji alergicznej czy niewymienienie składników w kolejności malejącej.

Oprócz błędnie określonych składów wyrobów gotowych inspektorzy stwierdzili także nieprecyzyjne oznaczenie wyrobu gotowego, tj. nazwie nie towarzyszyły dane szczegółowe dotyczące stopnia rozdrobnienia wsadu mięsno-

-tłuszczowego, obróbki termicznej i metod przetwarzania, np. kielbasa wieprzowo-wołowa, średnio rozdrobniona pieczona wędzona.

Mając na uwadze zupełną deprecjację nazw i gatunków wędlin wywodzących się z Polskich Norm aktualnie konsumentom są „bombardowani” pięknie brzmiącymi, przyciągającymi wzrok nazwami typu: *staropolski smak*, *staropolskie tradycje*, *swojski*, *dziadka*, *domowa*, *jak za starych dobrych czasów*, *ze wsi itp.* Producenci przez wszystkie przypadki odmieniają „wiejskość”, „domowość” czy „tradycyjność” kusząc nieświadomych konsumentów, którzy ufnie wierzą, że za taką atrakcyjną nazwą dumnie kroczy również dobry skład. Jednak wyniki kontroli IJHARS przeprowadzone w 2018 roku dowodzą, że niekoniecznie zawsze tak jest. Bo jaka to wiejska, domowa, dziadkowa czy staropolska kielbasa, która zawiera wzmacniacze smaku, aromaty, stabilizatory i syrop glukozowy.

Do innych nieprawidłowości stwierdzonych w oznakowaniu zaliczyć trzeba: brak informacji o sposobie i czasie przechowywania wyrobu po otwarciu opakowania, brak lub niewłaściwie podaną informację o wartości odżywczej, brak lub podaną w sposób trudno widoczny dla konsumenta informację o osłonce niejadalnej, brak masy netto wyrobów oraz informacji w nazwie wyrobu o dodatku białka lub wody. Ponadto, producenci bezpodstawnie, niezgodnie z posiadaną deklaracją w dokumentacji zakładowej, wydłużali okres przydatności do spożycia nawet o 7 dni, umieścili na mięsie drobiowym nieprawidłową informację o polskim pochodzeniu, podczas gdy mięso uzyskano ze zwierząt urodzonych w Niemczech oraz na parówkach i kielbasie w oznakowaniu umieszczali grafikę przedstawiającą szynkę. Zakwestionowano również podanie niezgodnej z prawdą informacji „z chowu bez antybiotyków”, a także „100% pasza roślinna” przy braku dowodów potwierdzających ten fakt.

Już na zakończenie takie przemyślenia...

W dobie afer jakie targają dobrym imieniem polskiej branży mięsnej, kiedy to oszuści robią czarny PR całej reszcie, która od lat w pocie czoła wypracowuje wysokie standardy i wysokie noty u konsumentów, bez poczucia odpowiedzialności producenta za żywność oferowaną do sprzedaży nie można zbudować pozytywnego wizerunku firmy. Producenci żywności nie mogą godzić się na fałszerstwa, brak uczciwości i chęć zysku, która przysłańca wszystko. Pamiętajmy, że te oszustwa to nie tylko spektakularne zdarzenia ujawniane przez dziennikarzy, gdzie naruszono elementarne prawo ludzi do bezpiecznego pożywienia, ale to również codzienne nierzetelne przygotowanie etykiet, ukrywanie faktycznego składu i wiele, wiele innych...

Agnieszka
Sudoł

CELE ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU – PRACE EKG/ONZ

W 2015 roku w ramach Organizacji Narodów Zjednoczonych kraje przyjęły program działań na rzecz zrównoważonego rozwoju, który będzie realizowany do roku 2030.

Zrównoważony rozwój został zdefiniowany jako proces, który zaspokaja potrzeby współczesności bez narazania zdolności przyszłych pokoleń do zaspokajania własnych potrzeb. Wymagane jest więc podjęcie wspólnych wysiłków na rzecz przyszłości ludzi i planety. Program oficjalnie wszedł w życie w 2016 roku. Oczekuje się, że wszystkie zainteresowane strony, tj.: rządy, społeczeństwo obywatelskie, sektor prywatny i inne przyczynią się do realizacji tego programu.

17 celów aby zmienić nasz świat

W ramach programu określono 17 celów zrównoważonego rozwoju¹ stanowiących wezwanie do podjęcia określonych działań przez wszystkie kraje zarówno biedne, bogate jak i te o średnich dochodach, których efektem będzie promowanie dobrobytu przy jednoczesnej ochronie naszej planety.

Realizacja założonych celów zakłada, że likwidacja ubóstwa musi iść w parze ze strategiami, które budują wzrost gospodarczy i zaspokajają szereg potrzeb społecznych, w tym edukację, zdrowie, ochronę społeczną i możliwości zatrudnienia, jednocześnie walcząc ze zmianami klimatu i ochroną środowiska.

Odpowiedzialna konsumpcja i produkcja (cel 12)

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych uczestniczy w pracach Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP.7). Działania WP.7 mają na uwadze przede wszystkim cel 12 dotyczący odpowiedzialnej konsumpcji i produkcji. Sekcje Branżowe² funkcjonujące w obrębie WP.7 zostały więc zobowiązane do zwerifikowania zakresu swoich prac, w tym wydawanych dokumentów, pod kątem możliwych działań w odniesieniu do celu 12, ze szczególnym uwzględnieniem kwestii dotyczących marnowania żywności.

Określając cel 12 zauważono m.in., że każdego roku około 1/3 wyprodukowanej żywności – co odpowiada 1,3 miliarda ton o wartości około 1 biliona USD – jest marnowana, gnije i psuje się. Szacuje się, że liczba ta znacznie wzrośnie do roku 2030 – tj. do 2,1 miliarda ton i wartości 1,5 biliona USD – jeśli nie zostaną podjęte odpowiednie działania.

Utrata żywności i marnotrawstwo oznacza nie tylko niemożność nakarmienia wielu głodnych ludzi lub straty pieniędzy i dochodów, ale także utrzymanie systemu produkcji i dystrybucji żywności, w którym zasoby na-

Cele Zrównoważonego Rozwoju ONZ:

1. Bez ubóstwa	2. Zero głodu	3. Zdrowie
4. Edukacja	5. Równość płci	6. Czysta woda i urządzenia sanitarne
7. Przystępna i czysta energia	8. Godna praca i wzrost gospodarczy	9. Przemysł, innowacja i infrastruktura
10. Zmniejszenie nierówności	11. Zrównoważone miasta i społeczności	12. Odpowiedzialna konsumpcja i produkcja
13. Działania dotyczące klimatu	14. Życie pod wodą	15. Życie na lądzie
16. Pokój, sprawiedliwość i silne instytucje	17. Partnerstwa dla celów	

¹ z ang. *Sustainable Development Goals*

² Sekcja Branżowa ds. Standaryzacji Produktów Suchych i Suszonych, Sekcja Branżowa ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw, Sekcja Branżowa ds. Standaryzacji Sadzeniaków Ziemiaka, Sekcja Branżowa ds. Standaryzacji Mięsa

turalne są wykorzystywane do wytwarzania żywności, która nigdy nie zostanie spożyta. Wpływa to negatywnie na środowisko naturalne. Podkreślono, że sektor spożywczy odpowiada za około 30% całkowitego zużycia energii na świecie i odpowiada za około 22% całkowitej emisji gazów cieplarnianych.

Biorąc powyższe pod uwagę jednym z założeń osiągnięcia celu 12 jest zmniejszenie o połowę globalnego marnotrawstwa żywności na jednego mieszkańca na poziomie detalicznym i konsumenckim oraz zmniejszenie strat żywności wzdłuż łańcuchów produkcji i dostaw, w tym strat po zbiorach.

Jakość zapobiegająca utracie żywności i marnotrawstwu

Do głównych prac poszczególnych Sekcji Branżowych działających w ramach WP.7 należy opracowywanie norm jakości. Normy EKG/ONZ mają na celu zapewnienie stałego dostępu do wysokiej jakości produktów rolnych. Dokumenty te wykorzystywane są zarówno na rynkach krajowych jak i w handlu międzynarodowym. Stwierdzono, że utrzymanie właściwego poziomu jakości sprzedawanych produktów rolnych niewątpliwie zmniejsza straty żywności, zwiększa wartość ekonomiczną handlu, a także otwiera możliwości dochodu. Dzięki ciągłemu przeglądowi norm EKG/ONZ dla produktów rolnych prowadzonemu przez poszczególne Sekcje Branżowe zapewnia się, że jakość produktów używanych i sprzedawanych jest utrzymywana na odpowiednim poziomie w całym łańcuchu dostaw. W ten sposób również zapobiega się i zmniejsza utratę żywności.

W toku prowadzonych dyskusji zauważono jednak, że normy jakości nie mogą określać „wygórowanych” standardów, ponieważ takie podejście będzie sprzyjało marnowaniu żywności. Dlatego też założono, że normy EKG/ONZ ustanawiają wyłącznie niezbędny poziom jakości gwarantujący oczekiwane cechy danego produktu w całym łańcuchu dostaw.

Konferencje i spotkania poświęcone marnowaniu żywności

Grupa Robocza EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP.7) od 2016 roku w ramach corocznych sesji zaprasza na konferencje poświęcone marnowaniu żywności. Do tej pory zorganizowano trzy spotkania dotyczące omawianej tematyki. Przedstawiono wiele prezentacji w zakresie problematyki odnoszącej się do analizy przyczyn utraty żywności, a także wynikających z tego obaw.

Poruszone zagadnienia wskazały, że wszystkie podmioty łańcucha dostaw mogą odegrać istotną rolę w aspekcie marnowania żywności. Zauważono również, że nie ma możliwości przyjęcia jednego schematu postępowania mającego na celu zmniejszenie przedmiotowego problemu, a powielanie rozwiązań przyjętych przez niektóre podmioty może się nie sprawdzić w innych przypadkach. Za kluczową kwestię uznano zatem koordynację oraz współpracę pomiędzy wszystkimi partnerami działającymi w tym obszarze.

W wyniku dyskusji zauważono również potrzebę dialogu pomiędzy sektorem publicznym i prywatnym w zakresie norm jakości. Podkreślono istotę przekazywania informacji na temat marnowania żywności, potrzebę wzajemnej komunikacji oraz szkoleń w przedmiotowym zakresie. Zaakcentowano konieczność zwrócenia uwagi całego sektora na problem marnowania żywności, w tym: producentów, konsumentów i organizacji pozarządowych. Zaprezentowano również przykłady firm, które starają się ograniczyć straty żywności. Przedstawiono innowacyjne sposoby na ograniczenie marnowania żywności (np. bezpłatne rozdysponowanie niesprzedanego jedzenia przez restauracje w danym regionie przy wykorzystaniu aplikacji na telefony komórkowe).

Zauważono, że brak zapewnienia właściwej jakości żywności od samego początku łańcucha dostaw prowadzi do marnowania żywności. Jakość i minimalne wymagania zawarte w normach EKG/ONZ są zatem postrzegane jako bardzo ważny czynnik ograniczający straty żywności.

Bieżące prace EKG/ONZ

Sekcje Branżowe dokonały przeglądu opracowanych norm pod kątem marnowania żywności. W wyniku wielu dyskusji stwierdzono, że poziom jakości zagwarantowany w normach EKG/ONZ nie prowadzi do marnowania żywności. W dokumentach określa się minimalny poziom wymagań, który gwarantuje właściwą jakość żywności na wszystkich etapach obrotu, ale nie wyklucza produktów o dopuszczalnych wadach. Trwają również prace nad innymi dokumentami³, które powstają w kontekście zapobiegania marnowania żywności.

Grupa Robocza EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP.7) opracowała również dokument⁴, w którym określa w jaki sposób zamierza realizować wybrane cele zrównoważonego rozwoju,

³ np. *Code of Good Practice (projekt 2018)*

⁴ *Sustainable Development Goals and the work under Working Party on Agricultural Quality Standards (2017)*

w tym przede wszystkim opisany cel 12. W treści uwzględniono również cel 2 (Zero głodu) i 17 (Partnerstwo dla celów).

W wyniku ostatniego spotkania WP.7 w 2018 roku przyjęto projekt nowego zakresu zadań⁵, w którym jednoznacznie wskazano, że działania WP.7 i jego Sekcji Branżowych przyczyniają się bezpośrednio do realizacji celów zrównoważonego rozwoju. W dokumencie określono m.in. następujące zadania: zdefiniowanie wspólnego języka handlowego z uwzględnieniem minimalnych wymagań jakościowych dla produktów

rolnych, które ułatwiają sprawiedliwy i zrównoważony handel oraz zapobiegają barierom technicznym w handlu i przyczyniają się do wzrostu gospodarczego – realizacja celu 8 (Godna praca i wzrost gospodarczy), promowanie zrównoważonej produkcji i konsumpcji wysokiej jakości produktów rolnych, w tym zapobieganie utracie żywności – realizacja celu 12, podjęcie działań w zakresie budowania zdolności we współpracy z innymi organami międzynarodowymi sektora publicznego i prywatnego (w celu wsparcia poprzednich dwóch działań) – realizacja celu 17.

⁵ Revised Terms of Reference (2018)

Źródło informacji: www.unecce.org

Katarzyna
Krzewska

KOMITETY DS. SUBSTANCJI DODATKOWYCH DO ŻYWNOSCI I ZANIECZYSZCZEŃ ŻYWNOSCI

Historia i obecne wyzwania najstarszych Komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Początki działalności

Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) to zbiór przyjętych w skali międzynarodowej norm, wytycznych i kodeksów postępowania w zakresie żywności, opracowany przez Komisję Kodeksu Żywnościowego i jej komitety techniczne. Komisja Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Commission – CAC) została utworzona w 1962 roku przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa Narodów Zjednoczonych (FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (WHO). Jednym z pierwszych komitetów merytorycznych KKŻ FAO/WHO był Komitet ds. Substancji Dodatkowych do Żywności i Zanieczyszczeń (CCFAC).

Pierwsze spotkanie Komitetu odbyło się w maju 1964 roku w Hadze. Na spotkaniu omawiane były m.in. poziomy dwutlenku siarki w różnych gatunkach win. Stwierdzono, że prawna tolerancja dla dodatków do żywności w wielu krajach często jest i tak wyższa, niż rzeczywiście stosowane poziomy. Fakt ten sprawił, że Komitet uznał pilną potrzebę zebrania wiarygodnych i rzetelnych danych dotyczących stosowania tych dodatków do żywności przez różne państwa.

Komitet wyraził również swój niepokój związany z powszechnym stosowaniem dwutlenku siarki ze względu na jego niskie dopuszczalne dzienne spożycie, jakie zostało zaproponowane przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (JECFA). Na pierwszym spotkaniu przedstawiono również wstępne tolerancje dla następujących środków konserwujących w wielu produktach spożywczych: dwutlenku siarki, kwasu sorbowego, kwasu benzoowego oraz kwasu propionowego i ich soli. Na kolejną sesję zapowiedziano dyskusję nad tematem metali ciężkich w żywności.

Podział komitetu CCFAC

Ostatnia sesja komitetu CCFAC odbyła się w 2006 roku. W tym właśnie roku, na spotkaniu Komisji Kodeksu Żywnościowego w Genewie postanowiono o rozdzieleniu prac Komitetu CCFAC na dwa odrębne gremia: Komitet ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (CCFA) oraz Komitet ds. Zanieczyszczeń Żywności (CCCF). Każdy z tych Komitetów, na swojej następnej sesji miał opracować odrębny zakres kom-

petencji, który został formalnie zatwierdzony przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

Powstanie i zakres obowiązków Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego ds. Zanieczyszczeń Żywności (CCCF)

W 2007 roku odbyła się pierwsza sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Zanieczyszczeń Żywności. Na sesji wyznaczono następujący zakres zadań Komitetu:

- ustalanie lub zatwierdzanie dopuszczalnych maksymalnych poziomów lub wytycznych dla zanieczyszczeń i naturalnie występujących substancji toksycznych w żywności i paszach,
- przygotowywanie list substancji zanieczyszczających i naturalnie występujących substancji toksycznych do priorytetowej oceny ryzyka przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności,
- ustalanie metod analiz i pobierania próbek do oznaczania zanieczyszczeń i naturalnie występujących substancji toksycznych w żywności i paszach,
- opracowywanie norm lub kodeksów praktyki w odniesieniu do powiązanych tematów,
- rozpatrywanie innych spraw powierzonych Komitetowi przez Komisję w związku z zanieczyszczeniami i naturalnie występującymi substancjami toksycznymi w żywności i paszach.

Państwem goszczącym CCCF jest Holandia.

Według definicji Kodeksu, zanieczyszczenie to: *Jakakolwiek substancja, która nie została celowo dodana do żywności lub paszy dla zwierząt służących do produkcji żywności, która jest obecna w takiej żywności lub paszy w wyniku produkcji (w tym operacji przeprowadzanych w uprawie roślin, hodowli zwierząt i weterynarii), przetwarzania, przygotowania, leczenia, pakowania, transportu, przechowywania takiej żywności lub paszy lub w wyniku skażenia środowiska. Termin ten nie obejmuje fragmentów owadów, sierści gryzoni i innych ciał obcych.*

Normy opracowywane przez Komitet są stosowane do każdej substancji, która spełnia warunki definicji Kodeksu dla zanieczyszczeń, w tym zanieczyszczeń w paszy dla zwierząt służących do produkcji żywności, z wyjątkiem:

- Zanieczyszczeń w żywności (produktach) mających wyłącznie znaczenie dla jakości żywności i paszy ale bez znaczenia dla zdrowia publicznego, ze względu na fakt, że normy opracowane w ramach Komitetu ds. Zanieczyszczeń w Żywności (CCCF) mają na celu ochronę zdrowia publicznego.

- Pozostałości pestycydów, które wchodzą w zakres kompetencji Komitetu ds. Pozostałości Pestycydów (CCPR).
- Pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych oraz pozostałości dodatków paszowych, które wchodzą w zakres kompetencji Komitetu ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (CCRVDF).
- Toksyn drobnoustrojowych, takie jak toksyna botulinowa i enterotoksyna gronkowca oraz mikroorganizmy wchodzące w zakres kompetencji Komitetu ds. Higieny Żywności (CCFH).
- Pozostałości substancji pomocniczych w przetwórstwie, które wchodzą w zakres uprawnień Komitetu ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (CCFA).

Znaczenie prac Komitetu CCCF

Zanieczyszczenia żywności, jak również pasz niewątpliwie mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi oraz zwierząt, a także wpływać na jakość produktów. Zarówno żywność jak i pasze mogą być zanieczyszczone w wyniku różnych procesów na wszystkich etapach produkcji oraz dystrybucji, dlatego dopuszczalne maksymalne poziomy (MLs) powinny być tak niskie, jak to jest możliwe do osiągnięcia w ramach Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). W związku z tym, Kodeks opracowuje normy dotyczące MLs dla różnych produktów, na podstawie analizy danych toksykologicznych. Podstawą przy określaniu maksymalnych limitów są zalecenia Wspólnego Komitetu Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności dotyczące maksymalnego dopuszczalnego spożycia, oparte na pełnej ocenie odpowiedniej bazy danych toksykologicznych. Ponadto, w procesie istotne są również dane dotyczące dziennego spożycia oraz ocena ryzyka.

Maksymalne limity zanieczyszczeń są ustalane dla takich substancji, które stanowią istotne zagrożenie dla zdrowia publicznego, a zawierające je produkty mogą wpływać negatywnie na handel międzynarodowy.

Przykładowe prace Komitetu CCCF z ostatnich lat

Aflatoksyny to mutagenne toksyny produkowane przez grzyby występujące na powierzchni m.in. orzechów. W wyniku prac CCCF ustalono maksymalne limity dla aflotoksyn w orzechach, np. w przypadku migdałów gotowych do spożycia, dopuszczony limit to 10 µg/kg. Taki sam limit obowiązuje dla gotowych do spożycia orzechów brazylijskich, pistacji a także suszonych fig.

Komitet przez lata podejmował również prace w kwestiach takich jak dopuszczalne poziomy arsenu w żywności (np. w tłuszczach jadalnych lub naturalnej wodzie mineralnej) lub ołowiu w owocach i warzywach. Ważną kwestią jest również określenie limitów zanieczyszczenia metylortęcią w poszczególnych gatunkach ryb.

Warto również wspomnieć, że opracowywane i nowelizowane przez CCCF poziomy zanieczyszczeń umieszczane są w Ogólnej Normie dla Zanieczyszczeń i Toksyn w Żywności i Paszach (GSCTFF – Codex Stan 193-1995 zrew.). Natomiast kodeksy praktyki opracowywane w celu zapobiegania i redukcji szczególnie groźnych z punktu widzenia zdrowia publicznego zanieczyszczeń, takich jak aflotoksyny, dioksyny czy mykotoksyny publikowane są w oddzielnych dokumentach.

W roku 2019 odbędzie się 13. Sesja Komitetu CCCF w Yogyakarta w Indonezji. Podczas sesji zaplanowano dyskusję m.in. na następujące tematy:

- Limity kadmu w czekoladzie, kakao oraz produktach pochodnych.
- Poziomy estrów glicydylowych kwasów tłuszczowych w olejach rafinowanych oraz produktach wytworzonych z jego użyciem.
- Aflotoksyny i ochratoksyny obecne w gałce muszkatołowej, suszonym chili i papryce, imbirze, pieprzu i kurkumie.
- Maksymalne limity dla aflotoksyn w zbożach (pszenicy, kukurydzy, sorgo i ryżu), mące i żywności na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci.
- Maksymalne limity ołowiu i kadmu w komosie (quinoa).

Komitet Komisji Kodeksu Żywnościowego ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (CCFA)

W 2007 roku odbyła się 39. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (zastosowano kontynuację numeracji sesji Komitetu CCFAC). Jako zakres zadań Komitetu CCFA ustalono:

- ustanawianie lub zatwierdzanie dozwolonych maksymalnych poziomów dla poszczególnych dodatków do żywności,
- przygotowywanie listy dodatków do żywności do priorytetowej oceny ryzyka przez JEFCA,
- przypisywanie klas funkcjonalnych do poszczególnych dodatków do żywności,
- rekomendowanie specyfikacji identyfikowalności i czystości dodatków do żywności do przyjęcia przez KKŻ,

- wyznaczanie metod analiz do oznaczania dodatków w żywności,
- rozważanie i opracowywanie norm lub kodeksów dla pokrewnych tematów, takich jak etykietowanie dodatków do żywności, gdy są one sprzedawane jako takie.

Gospodarzem Komitetu CCFA są Chiny.

Według Ogólnej Normy dla Substancji Dodatkowych do Żywności (GSFA) przyjęto następującą definicję dodatków do żywności.

Dodatek do żywności oznacza każdą substancję, która nie jest normalnie spożywana jako żywność lub typowy składnik żywności, niezależnie od jej wartości odżywczej, której celowe dodanie do żywności ze względów technologicznych (w tym organoleptycznych) podczas wytwarzania, przetwarzania, przygotowywania, pakowania, transportu lub przechowywania takich produktów żywnościowych powoduje, lub można się zasadnie spodziewać, że powoduje (bezpośrednio lub pośrednio), że substancja ta lub jej produkty pochodne stają się komponentem żywności lub wpływają na jej charakterystykę. Termin ten nie obejmuje zanieczyszczeń i substancji dodawanych do żywności w celu utrzymania lub poprawy właściwości odżywczych.

Znaczenie prac Komitetu CCFA

Substancje dodatkowe występujące w żywności budzą w ostatnich latach wiele emocji. Ich stosowanie utożsamia się często z chemizacją żywności i pogarszaniem jej jakości. Z kolei rozwój przemysłu, przetwórstwa, pozyskiwanie nowych surowców i rosnąca świadomość społeczeństwa sprawiają, że oczekiwania konsumentów dotyczące żywności ciągle rosną.

Stosowanie substancji dodatkowych w Polsce jak i w innych krajach na świecie nie może jednak odbywać się w sposób niekontrolowany i dowolny. Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności rekomenduje specyfikacje poszczególnych dodatków do żywności, bierze pod uwagę ocenę ryzyka ich stosowania, a także kwestię ich bezpieczeństwa oraz maksymalnych limitów dziennego spożycia. Prace Komitetu dążą do osiągnięcia jak najwyższego poziomu bezpieczeństwa stosowania dodatków a co za tym idzie zaufania konsumentów do produktów powstałych z ich użyciem.

Przykładowe prace Komitetu CCFA z ostatnich lat

Komitet CCFA przez lata opracowuje i nowelizuje Ogólną Normę dla Substancji Dodatkowych do Żywności (GSFA – Codex Stan 192-1995 zrew.). Norma ta ma

ogromne znaczenie w procesie stosowania dodatków do żywności, gdyż tylko wymienione w niej substancje są uznane za odpowiednie do stosowania w żywności. Uwzględnia się w niej wyłącznie dodatki do żywności, którym przypisano dopuszczalne dzienne spożycie (ADI) lub określono je na podstawie innych kryteriów, aby były ocenione jako bezpieczne przez JECFA.

Warto w tym miejscu zauważyć, że oprócz prac prowadzonych w ogólnych (horyzontalnych) Komitetach (jakimi są CCFA oraz CCCF), w ramach Kodeksu istnieją również tzw. komitety branżowe. W ramach ich prac tworzone są normy dotyczące produktów charakterystycznych dla określonej kategorii. Podczas prac nad normami, komitety branżowe konsultują się z komitetami ogólnymi. Komitet ocenia, na potrzeby norm branżowych, zasadność zastosowania i dopuszczalną ilość dodatków w różnych produktach, np. w napojach mlecznych (na potrzeby Komitetu ds. Mleka i Produktów Mlecznych) lub w mleku następnym (na potrzeby Komitetu ds. Żywności i Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywnościowych).

Poza pracami nad GSFA, Komitet CCFA utworzył Międzynarodowy System Numeryczny (INS), na podstawie którego wzorowano używany w Unii Europejskiej system numeracji „E”. Innymi szczegółowymi kwestiami omawianymi na forum CCFA są np.: stosowanie substancji konserwujących i przeciwbrylających do stosowania na powierzchni sera mozzarella, ADI dla syropu sorbitolowego, karotenoidów, chlorofilu czy ocena bezpieczeństwa dodatków takich jak błękit brylantowy, zieleń trwała, guma ghatti, kwas metawinowy.

W roku 2019 odbędzie się 51. Sesja Komitetu CCFA w Jinan, w Chinach. Podczas sesji zaplanowano dyskusję m.in. na następujące tematy:

- Projekt specyfikacji identyfikowalności i czystości dodatków do żywności, wynikający z 86. posiedzenia JECFA.
- Zatwierdzenie i/lub zmiana najwyższych dopuszczalnych poziomów dodatków do żywności i substancji pomocniczych w przetwórstwie w normach kodeksowych.
- Ogólna Norma dla Substancji Dodatkowych do Żywności (GSFA): propozycje nowych i/lub rewizja wymagań dotyczących dodatków do żywności.
- Stosowanie azotanów i azotynów.
- Stosowanie terminów „świeży”, „czysty”, „nieprzetworzony” i „niepoddany obróbce” w istniejących tekstach kodeksowych.

- Propozycje uzupełnień i zmian w liście substancji proponowanych do priorytetowej oceny przez JECFA.

Współpraca z JECFA

Jednym z ważnych aspektów pracy Komitetów CCFA i CCCF jest współpraca ze wspomnianym wcześniej Wspólnym Komitetem Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (JECFA). Jest to międzynarodowy komitet naukowy, działający od 1956 roku, który jest zarządzany wspólnie przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (WHO). JECFA jest przede wszystkim odpowiedzialna za przeprowadzanie oceny ryzyka, na których CCFA i CCCF, a ostatecznie CAC opierają swoje decyzje dotyczące zarządzania ryzykiem. Eksperti naukowcy JECFA są wybierani na podstawie ich kompetencji i niezależności, z uwzględnieniem reprezentacji geograficznej, aby zapewnić przedstawicielstwo wszystkich regionów.

JECFA dąży do zapewnienia CCFA i CCCF opartej na dowodach naukowych i wiedzy, przedstawionej w przejrzysty sposób, ilościowej oceny ryzyka i oceny bezpieczeństwa dla dodatków do żywności, zanieczyszczeń i naturalnie występujących substancji toksycznych. Ponadto JECFA dostarcza informacje na temat możliwości zastosowania i wszelkich ograniczeń oceny ryzyka dla ogółu społeczeństwa, dla poszczególnych subpopulacji i w miarę możliwości określa zagrożenia dla populacji o potencjalnie zwiększonej wrażliwości (np. dzieci, osoby starsze). JECFA publikuje również w swoich monografiach specyfikacje identyfikowalności i czystości nowych substancji dodatkowych do żywności. JECFA oceny ryzyka opiera na danych globalnych, w tym danych z krajów rozwijających się. Odpowiada również za ocenę narażenia na dodatki, zanieczyszczenia i naturalnie występujące substancje toksyczne. Analizując spożycie dodatków lub zanieczyszczeń oraz naturalnie występujących substancji toksycznych podczas oceny ryzyka, JECFA bierze pod uwagę regionalne różnice w modelach konsumpcji żywności.

Wymienione w artykule normy, wytyczne kodeksowe, a także szczegółowe raporty z ostatnich sesji plenarnych CCFA i CCCF, agendy zbliżających się spotkań oraz dokumenty powiązane dostępne są na stronie internetowej pod adresem: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.

KRAJ I MIEJSCE POCHODZENIA ŻYWNOSCI

Nazwa i adres firmy to za mało, więc w jaki sposób należy określać kraj bądź miejsce pochodzenia żywności i czy zawsze jest to obowiązkowe?

Kraj a miejsce pochodzenia

Określenie kraju pochodzenia żywności opiera się na przepisach celnych, dobrze znanych zarówno podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze jak i organom administracji, czyli obecnie obowiązującego *RPEiR (UE) nr 952/2013* oraz *Rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2015/2446*. Zgodnie z nimi kraj pochodzenia to kraj, w którym towar został całkowicie uzyskany, np. zebrany, wyhodowany czy urodzony, upolowany, złowiony. W sytuacji gdy środek spożywczy produkowany jest w więcej niż jednym kraju, określając pochodzenie należy ustalić kraj, w którym towar został poddany ostatniemu istotnemu i ekonomicznie uzasadnionemu przetworzeniu lub obróbce, w przedsiębiorstwie przystosowanym do tego celu, w wyniku czego wytworzono nowy produkt bądź też stanowiło to istotny etap wytwarzania.

Natomiast miejsce pochodzenia, zgodnie z *RPEiR (UE) nr 1169/2011*, to miejsce, z którego pochodzi dana żywność, ale które nie jest krajem pochodzenia.

Ustawodawca nie wskazuje, która z tych informacji ma znaleźć się w oznakowaniu. Wybór w tym względzie należy do producenta żywności. Wszystkie informacje obowiązkowe są określane słownie i dodatkowo mogą być wyrażone za pomocą symboli.

Obowiązkowy kraj lub miejsce pochodzenia

Przepisy unijne wprowadzają wymóg wskazywania pochodzenia produktów, kluczowych z punktu widzenia konsumenta, takich jak:

- świeże owoce i warzywa,
- wołowina i cielęcina (konieczność podawania kraju urodzenia, chowu, uboju i rozbioru),
- ryby i owoce morza,
- miód,
- wino (obowiązek wskazania miejsca wytworzenia wina),
- oliwa z oliwek (najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i z pierwszego tłoczenia),

- jaja (nadruk symbolu literowego kraju pochodzenia),
- drób importowany spoza UE,
- pakowane świeże, schłodzone, zamrożone mięso ze świń, kóz, owiec i drobiu (kaczki, gęsi, kury, indyki),
- a także produkty ekologiczne.

Europejski konsument ma świadomość, że cechy i jakość produktu zależą również od jego pochodzenia. Obowiązek podawania kraju/miejsca pochodzenia w wyżej wymienionych istotnych sektorach spowodowane jest faktem, że konsument chce wiedzieć: przykładowo: czy czosnek pochodzi z Polski czy też był importowany z Chin?, czy miód został zebrany w krajach UE czy też jest mieszkanką miódów niepochodzących z UE?, czy też gdzie odbył się chów i ubój zwierzęcia z którego pochodzi mięso?

Dla pozostałych produktów należy stosować przepisy rozporządzenia *1169/2011*, które generalnie nie nakładają obowiązku podawania kraju lub miejsca pochodzenia każdego środka spożywczego. Ogólna zasada określa, że pochodzenie umieszcza się na etykiecie, w przypadku gdy brak takiego wskazania mógłby wprowadzić konsumenta w błąd.

Należy pamiętać, że w sytuacji rozbieżności między ogólnymi wymogami dotyczącymi wskazywania pochodzenia a wymogami szczegółowych przepisów unijnych, to właśnie one mają pierwszeństwo przed rozporządzeniem *1169/2011*. Ma to zastosowanie w przypadku regulacji z zakresu chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności wynikających z rozporządzenia *PEiR (UE) nr 1151/2012*.

Dodatkowo od 1 kwietnia 2020 r. obowiązkowo będzie trzeba wskazywać kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika, jeśli będzie odmienny od podanego kraju czy miejsca pochodzenia danego środka spożywczego.

Natomiast polskie przepisy nakładają obowiązek podawania pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, kóz, owiec i drobiu sprzedawanych bez opakowania („luzem”, „na wagę”).

Na poziomie krajowym trwają również prace zmierzające do wprowadzenia obowiązkowego wskazywania kraju pochodzenia ziemniaków, zarówno opakowanych jak i sprzedawanych luzem.

Kiedy brak kraju lub miejsca pochodzenia wprowadza konsumenta w błąd

Obowiązkowo podajemy kraj/miejsce pochodzenia, kiedy etykietowanie produktu sugeruje pochodzenie z innego kraju czy miejsca niż jest rzeczywistość. Przepis ten ma zastosowanie w przypadku gdy oznakowanie produktu zawiera nawiązanie do danego kraju (np. charakterystyczną architekturę, symbole narodowe, flagę, napisy w danym języku), podczas gdy pochodzi z innego kraju. Przykładowo: mrożona pizza „w stylu amerykańskim”, na etykiecie Statua Wolności oraz barwy flagi Stanów Zjednoczonych a wyprodukowana w Niemczech, albo ciastka „paryskie”, w oznakowaniu Wieża Eiffla a wyprodukowane w Polsce. W powyższych przypadkach zasadne jest wskazanie kraju lub miejsca pochodzenia tych produktów.

Pamiętać należy, że wskazanie pochodzenia nie zwalnia od przestrzegania nadrzędnej regulacji wynikającej z art. 7 rozporządzenia 1169/2011, która zakazuje wprowadzania w błąd. Bezpodstawne jest sugerowanie kraju czy miejsca pochodzenia, które nie ma nic wspólnego z produktem (brak jakiegokolwiek związku ze wskazanym obszarem, np. w zakresie sposobu produkcji, smaku, zapachu), nawet jeśli podane jest rzeczywiste pochodzenie.

Pochodzenie podstawowego składnika (od 1.04.2020 r.)

Jeżeli podano pochodzenie produktu, czy to obowiązkowo czy też dobrowolnie, a jego podstawowy składnik pochodzi z innego kraju czy miejsca trzeba będzie to wskazać jako odniesienie do obszaru geograficznego pochodzenia składnika podstawowego (np. „UE”, nazwa regionu, obszaru, państwa członkowskiego, państwa trzeciego) lub w postaci oświadczenia informującego, że podstawowy składnik nie pochodzi z kraju/miejsca pochodzenia środka spożywczego.

Podstawowy składnik, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu 1169/2011, to składnik (składniki)

stanowiący więcej niż 50% środka spożywczego bądź też składniki zwykle kojarzone przez konsumenta z nazwą danego produktu, w stosunku do których zazwyczaj wymagane jest oznaczenie ilościowe.

Przykładowo, składnikiem podstawowym przecieru pomidorowego produkowanego w Polsce są pomidory z Hiszpanii. Na etykiecie takiego produktu będzie musiał znaleźć się zapis, np. „Wyprodukowano w Polsce. Kraj pochodzenia pomidorów: Hiszpania”, albo wybierając drugą przewidzianą przepisami możliwość, np. „Wyprodukowano w Polsce. Pomidory nie pochodzą z Polski”.

Informację o pochodzeniu podstawowego składnika będzie należało umieszczać na etykiecie, w tym samym polu widzenia co podany (słownie lub w innej formie) kraj/miejsce pochodzenia całego środka spożywczego. Informacje te będą musiały być czytelne, zapisane przy użyciu czcionki o wysokości x co najmniej 1,2 mm, przy jednoczesnym zachowaniu co najmniej 75% wysokości x oznaczenia pochodzenia produktu.

Powyższe zasady nie będą stosowane do nazw zwyczajowych i rodzajów wskazujących na pochodzenie, które konsument zna i nie oczekuje, że przykładowo „musztarda rosyjska” będzie pochodziła z Rosji a „połędwica sopocka” z Sopotu.

Dobrowolne oznakowanie informacją „Produkt polski”

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów chcącym kupować produkty nie tylko wyprodukowane w Polsce, ale także z polskich surowców, wprowadzono jasne kryteria zezwalające na oznakowanie wyrobów dobrowolną informacją „Produkt polski” i stosowną grafiką.



W przypadku produktów nieprzetworzonych można stosować takie oznakowanie, tylko jeśli ich produkcja podstawowa odbyła się na terytorium Polski. Dodatkowo w przypadku mięsa, zwierzęta z których zostało ono pozyskane muszą urodzić się, być chowane i ubite na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego muszą być pozyskane od zwierząt chowanych na terenie kraju.

Natomiast produkty przetworzone powinny zostać wytworzone w Polsce, z produktów nieprzetworzonych spełniających wyżej wymienione kryteria. Dopuszcza się jednak użycie innych składników, ale ich łączna masa nie może przekraczać 25% łącznej masy wszystkich składników w chwili użycia (nie wliczając masy wody). Jednocześnie dodatek takich składników jest możliwy tylko w sytuacji gdy, brak jest takich surowców pochodzenia polskiego. Przykładowo ciastka wyprodukowane z polskich składników, z dodatkiem 5% wiórków kokosowych można opatrzyć znakiem „Produkt polski”, gdyż palma kokosowa nie rośnie w Polsce. Tymczasem już ciasto z dodatkiem 20% truskawek z Hiszpanii, nie może posiadać takiego określenia. Nie dozwolone jest stosowanie składnika niepolskiego, z uwagi na niższą cenę niż polskiego odpowiednika.

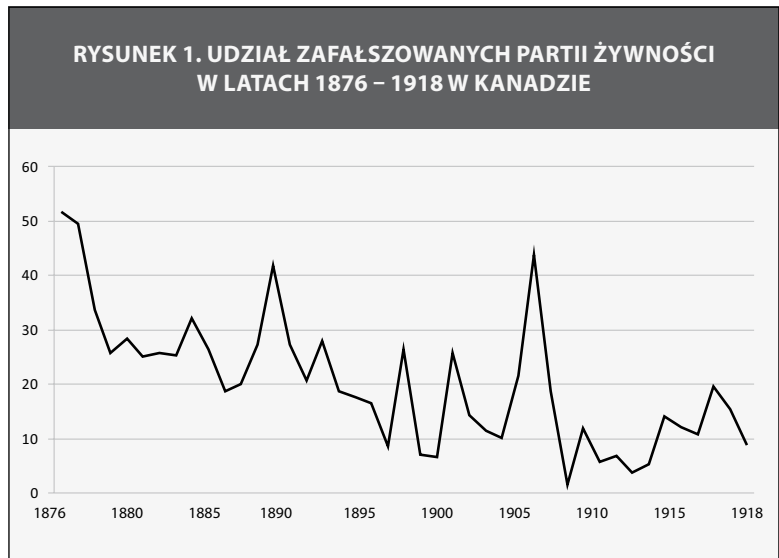
Akty prawne:

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 952/2013 z dnia 9 października 2013 r. *ustanawiające unijny kodeks celny* (Dz.U.U.E.L.2013.269.1 ze zm.)
2. Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2015/2446 z dnia 28 lipca 2015 r. *uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 952/2013 w odniesieniu do szczegółowych zasad dotyczących niektórych przepisów unijnego kodeksu celnego* (Dz.U.U.E.L.2015.343.1 ze zm.)
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/ EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/ WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004* (Dz.U.U.E.L.2011.304.18 ze zm.)
4. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. *ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw* (Dz.U.U.E.L.2011.157.1 ze zm.)
5. *Rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97* (Dz.U.U.E.L.2000.204.1 ze zm.)
6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. *w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000* (Dz.U.U.E.L.2013.354.1 ze zm.)
7. Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. *odnosząca się do miodu* (Dz.U.U.E.L.2002.10.47 ze zm.)
8. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007* (Dz.U.U.E.L.2013.347.671 ze zm.)
9. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012 z dnia 13 stycznia 2012 r. *w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek* (Dz.U.U.E.L.2012.12.14 ze zm.)
10. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. *ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj* (Dz.U.U.E.L.2008.163.6 ze zm.)
11. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. *wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego* (Dz.U.U.E.L.2008.157.46 ze zm.)
12. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. *ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu* (Dz.U.U.E.L.2013.335.19)
13. Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. *w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91* (Dz.U.U.E.L.2007.189.1 ze zm.)
14. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz.U.U.E.L.2012.343.1 ze zm.)
15. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz.U.2015.29 ze zm.)
16. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. *ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego* (Dz.U.U.E.L.2018.131.8)
17. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz.U.2018.2164 ze zm.)
18. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz.U.2015.29 ze zm.)

Powyzszy akt wszedł w życie 1 stycznia 1875 r. a pierwszy raport roczny powstał właśnie za 1876 r. Z informacji w nim przedstawionych wynika, że skala zafałszowania żywności była znacząca, lecz dosyć zmienna w czasie (rysunek 1). W latach 1876-1877 było to średnio około 50%, czyli co druga badana próbka żywności była zafałszowana. W kolejnych latach i dekadach poziom ten był bardzo różny, lecz z reguły wysoki. Jednak dokładna analiza danych w kolejnych latach budzi wątpliwości co do realności wyników prowadzonych kontroli. A w zasadzie ich reprezentatywności. O ile bowiem do 1895 r. dane te nie wywołują większych wątpliwości, to w kolejnych latach już tak. Przykładowo, o ile w 1895 r. zakwestionowano 16,6% partii żywności to w kolejnym 1896 r. już tylko 8,5% i ponownie aż 26,5% w 1897 r. i następnie 18,7% w 1906 r. i zaledwie 1,6% w 1907, czyli ponad 10-krotnie mniej, niż w poprzednim roku. Ta wysoka zmienność była następstwem kilku zdarzeń:

- Z czasem wprowadzano nowe kategorie żywności niewystępujące w przeszłości, jak żywność „wątpliwa/podejrzana” (*doubtful*), niesklasyfikowana (*unclassified*) czy sprzedana nielegalnie (*sold illegally*).
- Nie na wszystkie artykuły spożywcze obowiązywały normy jakościowe i standardy, a w takim przypadku inspektorzy oceniali badane próbki według własnej wiedzy, co jest pochodzeniem oryginalnym, a co zafałszowaniem, inaczej ujmując, jakie składniki świadczą o zafałszowaniu produktu.
- Z uwagi na braki kadrowe i materialne badano stosunkowo mało próbek (w 1876 r. badaniom poddano zaledwie 180 próbek żywności w całym kraju, w kolejnym 1877 r. już 488).
- W poszczególnych latach badaniom poddawano różne artykuły, a w związku z tym, że jedne fałszowano częściej (jak przykładowo, mleko, przyprawy, kawa, herbata) a inne rzadziej, łączne wyniki w poszczególnych latach były istotnie różne⁶.

Generalnie zatem skala zafałszowania żywności w Kanadzie przełomu XIX i XX w., jak już stwierdzono wyżej, nie odbiegała od rozmiarów tego zjawiska w innych krajach. Przykładowo, w W. Brytanii według badań prowadzonych w latach 50. XIX w. przez A.H. Hassall’a średni poziom zafałszowania wynosił



Źródło: Obliczenia własne na podstawie pozycji zawartej w przypisie 6.

ponad 63%. W kolejnych dekadach w wielu krajach, podobnie jak i w Kanadzie dzięki podejmowanym wysiłkom, a zwłaszcza stanowieniu coraz bardziej skutecznego prawa, skala tego procederu stopniowo malała. W następstwie takich zjawisk nie dziwi zatem, że zasłużona dla przemysłu spożywczego Kanady gazeta „The Canadian Grocer” w 1893 r. pisała, że wiek XIX to era fałszerstw (*age of adulteration*)⁷. I to fałszerstw zagrażających w wielu przypadkach zdrowiu i życiu ludzi.

Powszechne stosowanie przez fałszerzy wielu związków trujących jak związki ołowiu, arsenu, siarki czy miedzi, było realnym zagrożeniem dla zdrowia i życia konsumentów o czym świadczy chociażby incydent w Bradford (W. Brytania) w 1858 r. gdzie w wyniku skażenia cukierków arsenikiem zatruto się 200 osób z czego 20 zmarło, czy w Nowym Jorku tego samego roku, kiedy po dodaniu do mleka boraksu i kwasu salicylowego zmarło ponad 8,0 tys. dzieci i niemowląt⁸. W tych okolicznościach nie dziwi określenie, jakiego użył Anthony McGill, szef kanadyjskich analityków rządowych twierdząc w 1910 r., że sprzedawcy żywności w zbyt wielu przypadkach zachowują się, jak rozbójnicy na małą skalę⁹. Takiej sytuacji nie można było zatem pozostawić bez reakcji ze strony organów państwa czy wcześniej władz kolonii.

⁶ B.H. Lauer, *The Rage for Cheapness: Food Adulteration in the United Canadas and in the Dominion 1850-1920*; Department of History Carleton University Ottawa, 1993, ss. 79-84. <https://curve.carleton.ca/ccf724a3-6261-4ed5-a454-461fba5cfb95>. Dostęp: 10.11.2018.

⁷ „The Canadian Grocer”, Vol. VII, No 8, February 24, 1893, s. 3. <https://archive.org/details/cangrocerjanjun1893toro/page/n531>. Dostęp: 27.11.2018.

⁸ S. Kowalczyk, *Bezpieczeństwo i jakość żywności*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2016, s. 329.

⁹ A. McGill, *Where Responsibility Lies in Adulterated Foods*, „The Canadian Grocer”, January 21 1910, vol. XXIV, No 3., s. 24. <https://archive.org/details/cangrocerjulydec1910toro>. Dostęp: 28.11.2018.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCİCI (35):

THE CANADIAN ADULTERATION ACT (1884), Część I: TŁO SPOŁECZNE I GOSPODARCZE, czyli szaleństwo taniości

Kanadyjskie prawo żywnościowe w obszarze przeciwdziałania fałszowaniu żywności należy do jednych z najstarszych. Trzeba jednak zastrzec, że określenie „kanadyjskie” nie jest do końca poprawne, bowiem pierwsze regulacje w powyższym zakresie sięgają okresu istnienia zlokalizowanych na terenie dzisiejszej Kanady kolonii brytyjskich. Ponadto, ówczesne prawo było stanowione przez Parlament brytyjski i sygnowane przez władców Zjednoczonego Królestwa. Warto przy tym podkreślić, iż wiele wskazuje na to, że Parlament brytyjski o wiele „sprawniej” uchwalał prawo dla swych kolonii i prowincji zamorskich, niż dla samej W. Brytanii. Prawdziwość tego stanowiska dowodzi chociażby historia uchwalania brytyjskiej ustawy o przeciwdziałaniu zafałszowaniu żywności z 1860 r., która od pierwszej inicjatywy do nowelizacji zapewniającej jakąkolwiek skuteczność tej regulacji zajęła brytyjskim parlamentarzystom 20 lat¹.

Rozpowszechnienie zjawiska fałszowania żywności w Kanadzie na przełomie XIX i XX wieku było konsekwencją – jak określono to w artykule redakcyjnym, jaki ukazał się 31 marca 1893 r. w *The Canadian Grocer* – „szaleństwa taniości” (*rage for cheapness*). Taniości w zakresie zaopatrzenia przede wszystkim w żywność, które to zjawisko stało się dominującą tendencją i „kolorytem rynkowym” tego okresu². Sprzedawcy *skwapliwie spełnili to żądanie*³, *nabywając towary o niskiej jakości, by je potem mogli tanio sprzedawać*⁴. To szaleństwo taniości rozprzestrzeniło się wcześniej w krajach europejskich, Stanach Zjed-



Foto 1. Strona tytułowa „The The Canadian Grocer”, w którym ukazał się artykuł pod tytułem: *The Rage for Cheapness*. Źródło: <https://archive.org/details/cangrocerjanjun1893toro/page/n525>.

noczonych i doszło wreszcie do Kanady. Praktykom tym sprzyjało powstanie nowego łańcucha żywnościowego składającego się z przemysłu spożywczego opartego na dużych fabrykach oraz sieci handlu hurtowego i detalicznego.

Skala zafałszowania żywności w połowie XIX w. na terenie dzisiejszej Kanady należała do wysokich i nie odbiegała swoim poziomem od wielkości tego zjawiska, jakie występowało w sąsiednich Stanach Zjednoczonych. Średnio jak się ocenia około 50% wszystkich partii żywności było wówczas zafałszowanych⁵. Bardziej dokładne dane na temat skali tego zjawiska dostępne są począwszy od 1876 r., kiedy to ukazał się pierwszy raport na temat fałszowania żywności w następstwie uchwalenia w dniu 26 maja 1874 r. *Inland Revenue Act*.

¹ Szerzej na ten temat zob.: Kowalczyk S., *Prawo czystej żywności, Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius*, Wydanie II, Oficyna Wydawnicza Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa, 2017, ss. 251-290.

² *The Rage for Cheapness*, „The Canadian Grocer”, Vol. VII, No 13, March 31, 1893, s. 24. <https://archive.org/details/cangrocerjanjun1893toro/page/n531>. Dostęp: 27.11.2018.

³ To jest powszechne oczekiwanie, a w zasadzie żądanie taniej żywności.

⁴ *The Rage for Cheapness*, „The Canadian Grocer”, Vol. VII, No 13, March 31, 1893, s. 24. <https://archive.org/details/cangrocerjanjun1893toro/page/n531>. Dostęp: 27.11.2018.

⁵ G. Gnriss, *A History of Food Law in Canada*, „Food in Canada” Canada’s Food & Beverage processing Magazine, May 2008, s. 38. <http://www.bizlink.com/foodfiles/PDFs/may2008/38.pdf>. Dostęp: 27.11.2018.