

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (47)/2017 ISSN 1896-9569

**Rolnictwo ekologiczne
w 2016 roku – str. 5**

**Marcepan
czy percepan
– oto jest pytanie
– str. 10**

**Orzecznictwo Sądów
Administracyjnych – str. 17**



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia marzec–maj 2017 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2016 r.

Kinga Salach 5

Kontrole graniczne produktów ekologicznych importowanych do Polski z państw trzecich w 2016 r.

Małgorzata Waszewska 7

Marcepan czy percepan – oto jest pytanie

Karolina Kaszewska-Romańczuk 10

Kto zjada ostatki, ten jest piękny i gładki...

Anna Dominiak 12

Wyroki sądowe. Czy każdy śledź to matias?

Antonina Kowalczyk 17

O Trybunale Sprawiedliwości Unii Europejskiej

Małgorzata Stańczuk 21

Orzeczenie w trybie prejudycjalnym

Małgorzata Stańczuk 22

Tajniki nazewnictwa środków spożywczych

Sylwia Ciągło-Androsiuk, Ewa Borowska 25

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Związki chemiczne powstające w wyniku termicznego przetwarzania żywności i ich potencjalny wpływ na zdrowie

Anna Przymęska 27

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (29):

John Mitchell: Treatise on the Falsification of Food, 1848

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Sylwia Ciągło-Androsiuk

Absolwentka Wydziału Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Specjalność – Biotechnologia roślin i mikroorganizmów. Od 2010 r. doktor nauk biologicznych specjalność genetyka. Ukończyła następujące studia podyplomowe: „Dietetyka i planowanie żywienia” (Wydział Nauk Społecznych i Nauk Medycznych Wyższej Szkoły Nauk Społecznych z siedzibą w Lublinie) oraz „Menadżer jakości” (Wydział Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie). Obecnie specjalista w Wydziale Kontroli WIJHARS w Olsztynie.

Ewa Borowska

Absolwentka kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka na Wydziale Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Od 2015 r. specjalista w Wydziale Kontroli WIJHARS w Olsztynie.

Anna Dominiak

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

Antonina Kowalczyk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa administracyjnego na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Związana z GIJHARS od powstania Inspekcji. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Stanisław Kowalczyk

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

Anna Przymęska

Absolwentka Technologii Chemicznej Politechniki Poznańskiej. Od maja 2016 r. pracownik Pracowni Analiz Klasycznych Centralnego Laboratorium w Poznaniu, na stanowisku Asystenta Laboratoryjnego.

Karolina Kaszewska-Romańczuk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od kwietnia 2009 roku związana z GIJHARS – starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

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.

Małgorzata Stańczuk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego (obecnie Wydział Nauk o Zwierzętach) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w ISiPAR. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Małgorzata Waszewska

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2008 r. związana z GIJHARS – naczelnik Wydziału Analizy Danych i Wymiany Informacji w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 26 maja 2017 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Wyroby marcepanowe mają z pewnością tylu samo zwolenników co i przeciwników. Smak marcepanu jest na tyle wyrazisty i charakterystyczny, że nie można przejść obok niego obojętnie – albo go kochamy, albo nienawidzimy. W artykule „Marcepan czy percepan – oto jest pytanie” autorka wyjaśnia między innymi: z czego jest produkowany marcepan czy też jakie zamienniki marcepanu możemy spotkać na rynku. W 2016 roku IJHARS skontrolowała prawidłowość znakowania produktów marcepanowych i pokrewnych. Najczęstsze nieprawidłowości jakie stwierdzili inspektorzy dotyczyły stosowania przez producentów nazw nieadekwatnych do rzeczywistego składu i rodzaju produktu. Podczas zakupów warto dokładnie czytać etykiety i zwracać szczególną uwagę na skład wybieranych przez nas produktów.

W artykule „Wyroki sądowe – czy każdy matias to śledź” przeczytają Państwo, które śledzie są matiasami i dlaczego nazwy śledź i matias nie można stosować zamiennie. Podczas kontroli inspektor JHARS stwierdził, że produkt „Matjas-art. lekko solone filety śledziowe w oleju” jest produktem zafałszowanym, ponieważ do jego produkcji użyto zamrożonych filetów śledziowych pozyskanych z połowów w październiku. Producent, na którego została nałożona kara pieniężna, odwołał, się od decyzji wojewódzkiego inspektora JHARS. Autorka artykułu dokładnie opisuje tryb postępowania w sądach administracyjnych.

Jednym z ustawowych zadań IJHARS jest nadzór i kontrola w rolnictwie ekologicznym. Z artykułu „Rolnictwo ekologiczne w 2016 r.” dowiedzą się Państwo, że podobnie jak w 2015 r., najwięcej producentów ekologicznych znajduje się w województwach: warmińsko-mazurskim (4159), podlaskim (3470) oraz mazowieckim (2679).

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA MARZEC–MAJ 2017

SZKOLENIE W ODR

WIJHARS w Olsztynie włączył się w akcję informacyjną organizowaną przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie mającą na celu propagowanie wiedzy w zakresie warunków uruchamiania i prowadzenia sprzedaży żywności przez rolników w ramach rolniczego handlu detalicznego. W dniu 10 marca w Olecku oraz 15 marca w Olsztynie zorganizowano seminarium *Produkty lokalne i regionalne w krótkich łańcuchach dostaw żywności*, na którym Sylwia Ciągło-Androsiak z WIJHARS w Olsztynie wygłosiła wykład pt. *Znakowanie żywności obowiązek producenta a prawo konsumenta*. W wystąpieniu zwrócono uwagę na



konieczność prawidłowego znakowania artykułów rolno-spożywczych podkreślając to, że oznakowanie produktów jest jedynym źródłem informacji o produkcie i stanowi podstawę wyborów dokonywanych przez konsumenta.



MIĘDZYNARODOWE SZKOLENIE DOTYCZĄCE KONTROLI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

W dniach 13–15 marca w Bonn odbyło się 31. międzynarodowe szkolenie w zakresie kontroli jakości handlowej świeżych owoców i warzyw. W spotkaniu udział wzięli inspektorzy niemieckich służb kontrolnych, reprezentanci instytucji kontrolnych z innych państw oraz przedstawiciele instytucji międzynarodowych oraz firm działających w zakresie przedmiotowej branży. W szkoleniu uczestniczyli przedstawiciele IJHARS (z GIJHARS oraz WIJHARS w Gdańsku, Kielcach i Wrocławiu).

Celem spotkania było zgłębienie wiedzy dotyczącej jakości handlowej świeżych owoców i warzyw oraz wymiana doświadczeń w tym zakresie.



WYNIK AUDYTU RECERTYFIKACYJNEGO W IJHARS

W dniach 15–17 marca w IJHARS odbył się audyt recertyfikujący, przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą DEKRA Certification sp. z o.o., który potwierdził, że system zarządzania jakością funkcjonujący w Inspekcji działa zgodnie z wymaganiami międzynarodowej normy ISO 9001:2008 w zakresie: „Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.” Pierwsza certyfikacja systemu zarządzania jakością funkcjonującego w IJHARS, opartego na wymaganiach normy ISO 9001, miała miejsce w 2005 roku. W 2011 r. w całej Inspekcji JHARS wdrożono system przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym. W 2012 r. w wyniku audytu jednostki certyfikującej, rozszerzono zakres certyfikacji o przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.



PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W dniu 23 marca w siedzibie MRiRW odbyła się konferencja „Szanse i wyzwania pszczelarstwa w Polsce”

połączona z podsumowaniem III edycji Ogólnopolskiego Konkursu Pszczelarz Roku. Organizatorem spotkania była Fundacja Edukacji Ekonomicznej i Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego. Patronat honorowy nad wydarzeniem objęli Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztof Jurgiel oraz Główny Inspektor JHARS Andrzej Romaniuk.

Podczas konferencji wręczono nagrody laureatom konkursu Pszczelarz Roku, którzy zostali wyłonieni w wyniku oceny jakości miodów pochodzących z ich pasiek (ocena organoleptyczna i fizykochemiczna) oraz w oparciu o ankiety wypełnione przez uczestników konkursu zawierające m.in. informacje o pasiece i działalności pszczelarza na rzecz popularyzacji pszczelarstwa w Polsce.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniu 27 marca w obiektach sportowych należących do Zespołu Szkół w Jezioranach inspektorzy WIJHARS w Olsztynie brali udział w imprezie sportowo-edukacyjnej dla dzieci organizowanej przez Oddział Terenowy Agencji Rynku Rolnego w Olsztynie. Wydarzenie to miało na celu wspieranie kształtowania właściwego modelu konsumpcji oraz propagowanie aktywności fizycznej wśród dzieci w ramach programu „Mleko w szkole” oraz „Owoce i warzywa w szkole”.



SZKOLENIE BTSF

W dniach 4–7 kwietnia w Zagrzebiu w Chorwacji odbyło się szkolenie pod nazwą „TS05-Agri-food PDO, PGI, TSG”, dotyczące kontroli produktów rolnych i środków spożywczych ChNP, ChOG, GTS, zorganizowane w związku z realizacją programu szkoleniowego „Better Training for Safer Food”, będącego inicjatywą Komisji Europejskiej. Szkolenie prowadzili: Ana Soeiro z Portugalii, Jelena Dugum z Chorwacji, Florence Gravier z Francji, Massimo Vittori z Włoch oraz Izabella Kamińska z Polski, Naczelnik Wydziału Nadzoru nad Jednostkami Certyfikującymi i Produkcją w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS.

Szkolenie obejmowało prezentacje oraz studium przypadku w 5 następujących tematach:

- chronione oznaczenia produktów w kontekście polityki jakości UE i międzynarodowych traktatów (definicje, ramy prawne, etykietowanie),

- systemy kontroli związane z produktami rolnymi i środkami spożywczymi posiadającymi ChNP, ChOG i będącymi GTS (rodzaje i częstotliwość kontroli, właściwe władze i organy kontrolne, sankcje),
- planowanie i organizacja działań kontrolnych w zakresie produktów z ChOG, ChNP i GTS (wybór operatorów, analiza ryzyka, częstotliwość kontroli, procedury kontrolne),
- kontrole urzędowe (kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, kontrola pakowania, dystrybucji, transportu, handlu detalicznego i importu).

W szkoleniu wzięło udział 30 uczestników z 18 państw europejskich oraz z 7 państw trzecich. Polskę reprezentowała Alina Witkowska, Kierownik Wydziału Kontroli WIJHARS w Białymstoku.



AUSTRIACCY PRZEDSIĘBIORCY W GIJHARS

W dniu 10 kwietnia GIJHARS, na prośbę Ambasady Austrii w Polsce, gościł grupę austriackich przedsiębiorców przebywających z wizytą gospodarczą w naszym kraju. Spotkanie informacyjne było okazją do zaprezentowania polskiego systemu urzędowej kontroli żywności, zadań Inspekcji JHARS, a także omówienia działalności urzędowych jak i prywatnych laboratoriów w Polsce.



KONFERENCJA PRASOWA DOTYCZĄCA AKTUALNYCH PROBLEMÓW BRANŻY MIĘSNEJ

W dniu 10 kwietnia w Centrum Prasowym PAP odbyła się konferencja prasowa dla dziennikarzy krajowych i zagranicznych dotycząca aktualnych problemów branży mięsnej. Spotkanie było częścią akcji promocyjnej „Wieprzowina i wołowina na wielkanocnym stole”.

W konferencji wzięli udział m.in. przedstawiciele: GIJHARS, MRiRW, Inspekcji Weterynaryjnej, Związku Polskie Mięso, UPEMI, Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP i inni.

Tematem dyskusji były problemy z jakimi aktualnie zmagają się hodowcy zwierząt i przetwórcy mięsa, w tym: ASF, ptasia grypa, nowe kierunki eksportu itp.



SPOTKANIE ROBOCZE W RAMACH WIZYTY STUDYJNEJ URZĘDNIKÓW KOMISJI EUROPEJSKIEJ

W dniu 25 kwietnia w siedzibie GIJHARS odbyło się robocze spotkanie z Eric'em Marinem (DG SANTE), które zostało zorganizowane w ramach wizyty studyjnej urzędników Komisji Europejskiej w Polsce. Celem powyższej wizyty była wymiana doświadczeń oraz nawiązanie bezpośredniego kontaktu pomiędzy osobami zaangażowanymi w te same procesy decyzyjne w administracji krajowej i unijnej. Głównymi tematami rozmów był problem występowania oszukańczych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością oraz praktyczne aspekty działania polskiego Punktu Kontaktowego ds. Zafałszowań Żywności prowadzonego w GIJHARS.



DEBATA O ROLNICZYM HANDLU DETALICZNYM

W dniu 26 kwietnia w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podlaskiego odbyła się druga edycja debaty o rolniczym handlu detalicznym. W spotkaniu wzięli udział: Sekretarz Stanu w MRiRW Jacek Bogucki, Posłanka na Sejm RP Dorota Niedziela, Członek Zarządu Województwa Podlaskiego Stefan Krajewski, Marszałek Województwa Podlaskiego Jerzy Leszczyński oraz przedstawiciele IJHARS, MRiRW, służb sanitarnych i weterynaryjnych, samorządowcy, reprezentanci Podlaskiej Izby Rolniczej, doradcy podatkowi, rolnicy i inni zainteresowani rolniczym handlem detalicznym.



AUDYT KOMISJI EUROPEJSKIEJ

W dniach 21–31 marca Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności Komisji Europejskiej przeprowadziła w Polsce audyt mający na celu ocenę funkcjonowania systemu kontroli w zakresie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz realizacji zadań w tym zakresie przez wyznaczone instytucje i organy kontrolne tj. MRiRW, GIJHARS, WIJHARS oraz Inspekcję

Handlową. Zadaniem zespołu audytowego było m.in. sprawdzenie jak realizowana jest kontrola zgodności ze specyfikacją na wniosek producenta i w ramach nadzoru nad produkcją następujących produktów: rogal świętomarciński ChOG, olej rydzowy GTS, andruty kaliskie ChOG, miód pitny czwórniak GTS, miód pitny trójniak GTS, kiełbasa lisecka ChOG oraz krupnioki śląskie ChOG. W tym celu odbyły się wizyty u producentów ww. produktów, podczas których audytorzy obserwowali pracę inspektorów WIJHARS oraz jednostki certyfikującej.

Podczas audytu nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości w audytowanym zakresie.

Raport z audytu będzie dostępny na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności Komisji Europejskiej:

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/index.cfm



49. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DS. POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW

W dniach 24–29 kwietnia w stolicy Chin odbyła się 49. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Pozostałości Pestycydów (CCPR). Dzięki staraniom Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w GIJHARS – już po raz kolejny w sesji wziął udział przedstawiciel Ambasady Rzeczypospolitej Polskiej w Pekinie, tym razem Magdalena Gorzycka, I Sekretarz w Referacie ds. Rolnych.

Sesji CCPR przewodniczył profesor Qiao Xiongwu, Zastępca Dyrektora Generalnego Akademii Nauk Rolniczych Prowincji Shanxi. W posiedzeniu wzięli udział delegaci z 52 krajów członkowskich, 1 organizacji członkowskiej – Unii Europejskiej oraz 11 międzynarodowych organizacji o statusie obserwatorów. W uroczystej ceremonii otwarcia 49. Sesji CCPR wziął udział Yu Xingrong Wiceminister Rolnictwa ChRL.

Podczas posiedzenia omówiono zagadnienia związane m.in. z kodeksową klasyfikacją żywności oraz środków żywienia zwierząt dla wybranych grup towarowych, wytycznymi dotyczącymi oceny kryteriów w zakresie przydatności metod analiz pozostałości pestycydów oraz z rewizją metod obliczania szacowanego międzynarodowego krótkoterminowego pobrania pozostałości pestycydów z żywnością.

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



65. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

W dniach 2–5 maja w Genewie odbyła się 65. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw WP.7 EKG/ONZ. GIJHARS reprezentowała Katarzyna Trojnar z GIJHARS.

W ramach Sesji omówione zostały dokumenty z zakresu jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, w tym przede wszystkim norm handlowych dla: pomidorów, owoców cytrusowych oraz jabłek. W ramach spotkania dyskutowano zagadnienia tolerancji jakościowych w normach, identyfikowalności oraz marnowania żywności. W trakcie Sesji dokonano analizy wpływu prac Sekcji Branżowej na cele zrównoważonego rozwoju (SDGs) przyjęte przez ONZ.



38. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DS. METOD ANALIZ I PRÓBKOBRAANIA

W dniach 8–12 maja w Budapeszcie odbyła się 38. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Metod Analiz i Próbkobrania (CCMAS). W obradach powyższego Komitetu w charakterze przedstawiciela Polski uczestniczyła Martyna Mielewczyk z Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu.

Tegoroczną sesję CCMAS poprowadził nowy przewodniczący komitetu dr Marót Hibbey. Podczas spotkania zatwierdzono szereg metod analiz podawanych w normach kodeksowych, w tym *Metody analizy dla preparatów do żywienia niemowląt oraz preparatów specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt*. Ponadto na sesji omówiono wytyczne dotyczące kryteriów dla metod stosujących sumę składników oraz omówienie kryteriów dla zatwierdzania metod biologicznych stosowanych do wykrywania substancji chemicznych.

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

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2016 R.

Kinga Salach

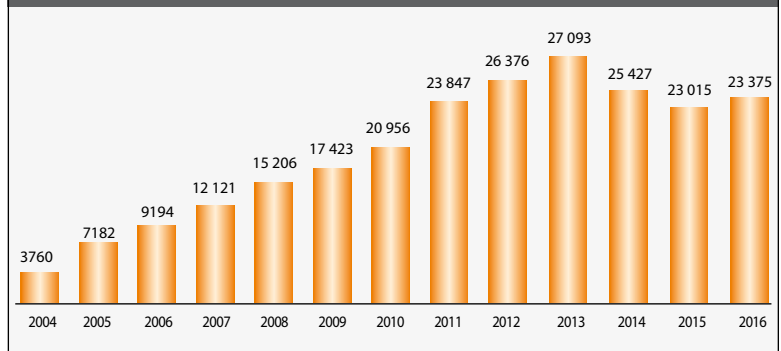
Po 2 latach spadku liczby producentów ekologicznych w Polsce, w 2016 r. nastąpiła zmiana tendencji. W porównaniu do 2015 r., liczba producentów ekologicznych wzrosła o 1,6%. Według stanu na dzień 31 grudnia 2016 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego w Polsce prowadziło 23 375 producentów (tj. o 360 więcej niż w 2015 r.).

Do producentów ekologicznych zaliczani są:

- ekologiczni producenci rolni,
- producenci prowadzący działalność w zakresie przygotowania (zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007, przygotowanie oznacza czynności konserwowania lub przetwarzania produktów rolnictwa ekologicznego włącznie z ubojem i rozbiorem produktów pochodzenia zwierzęcego, a także pakowanie, znakowanie lub wprowadzanie zmian w oznakowaniu odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji),
- importerzy produktów ekologicznych z państw trzecich,
- producenci prowadzący działalność w zakresie wprowadzania na rynek produktów ekologicznych,
- producenci prowadzący działalność w zakresie akwakultury,
- pszczelarze,
- producenci prowadzący działalność w zakresie zbioru ze stanu naturalnego,
- dostawcy ekologicznego materiału siewnego i wegetatywnego materiału rozmnożeniowego.

Najliczniejszą grupę producentów stanowią ekologiczni producenci rolni. W 2016 r. działalność w zakresie ekologicznej uprawy roślin i utrzymania zwierząt prowadziło 22 435 producentów (co stanowiło 96% ogólnej liczby producentów ekologicznych). Wzrost liczby ekologicznych producentów rolnych w porównaniu do 2016 r. był niewielki, wyniósł 0,7% (tj. o 158 producentów). Znacząco wzrosła natomiast liczba producentów prowadzących działalność w zakresie przygotowania. Według stanu na 31 grudnia 2016 r. działalność

WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2016



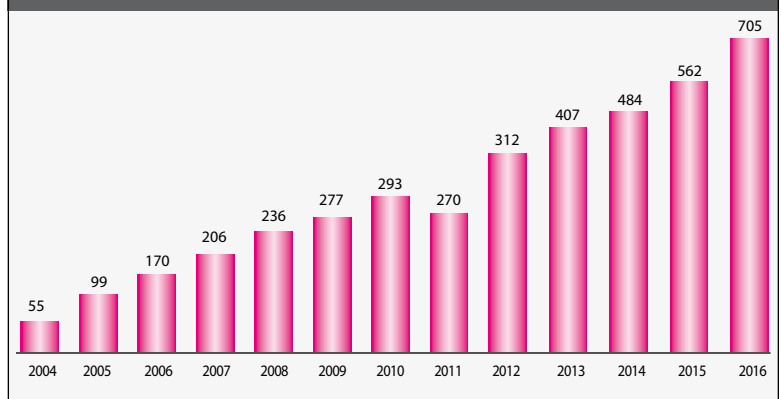
Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym.

WYKRES 2. LICZBA EKOLOGICZNYCH PRODUCENTÓW ROLNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2016



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym.

WYKRES 3. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA W POLSCE W LATACH 2004–2016



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym.

ność w tym zakresie prowadziło 705 producentów ekologicznych, o 25,4% (tj. o 143 producentów) więcej niż w 2015 r.

W 2016 r. najwięcej producentów ekologicznych prowadziło działalność w województwach: warmińsko-mazurskim (4159), podlaskim (3470) i mazowiec-

kim (2679). Ekologicznych producentów rolnych najwięcej było w województwach: warmińsko-mazurskim (4142), podlaskim (3437) i zachodniopomorskim (2573), a producentów prowadzących działalność w zakresie przygotowania w województwach: mazowieckim (174), wielkopolskim (80) i małopolskim (66).

TABELA 1. ZMIANA LICZBY PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2005–2016 (ROK POPRZEDNI = 100%)

Producenci ekologiczni		Ekologiczni producenci rolni		Producenci prowadzący działalność w zakresie przygotowania	
rok	zmiana [%]	rok	zmiana [%]	rok	zmiana [%]
2005	91,0	2005	93,9	2005	80,0
2006	28,0	2006	27,9	2006	71,7
2007	31,8	2007	29,2	2007	21,2
2008	25,5	2008	25,5	2008	14,6
2009	14,6	2009	14,7	2009	17,4
2010	20,3	2010	20,4	2010	5,8
2011	13,8	2011	13,9	2011	-7,8
2012	10,6	2012	10,6	2012	15,6
2013	2,7	2013	2,5	2013	30,4
2014	-6,1	2014	-6,7	2014	18,9
2015	-9,5	2015	-10,3	2015	16,1
2016	1,6	2016	0,7	2016	25,4

Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym.

TABELA 2: LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH (W TYM LICZBA GOSPODARSTW I PRODUCENTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA) W POLSCE, W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA, WG STANU NA 31 GRUDNIA 2015 R. ORAZ 31 GRUDNIA 2016 R.

Województwo	Liczba producentów ekologicznych			W tym:					
	2015	2016	zmiana [%]	ekologiczni producenci rolni			producenci prowadzący działalność w zakresie przygotowania		
				2015	2016	zmiana [%]	2015	2016	zmiana [%]
dolnośląskie	893	867	-2,9	849	813	-4,2	24	30	25,0
kujawsko-pomorskie	385	496	28,8	363	470	29,5	20	23	15,0
lubelskie	1 896	2 061	8,7	1 825	1 980	8,5	54	65	20,4
lubuskie	1 214	1 166	-4,0	1 202	1 148	-4,5	9	16	77,8
łódzkie	526	553	5,1	478	497	4,0	40	43	7,5
małopolskie	1 195	1 176	-1,6	1 128	1 093	-3,1	51	66	29,4
mazowieckie	2 339	2 679	14,5	2 147	2 426	13,0	128	174	35,9
opolskie	73	75	2,7	67	68	1,5	4	5	25,0
podkarpackie	1 305	1 299	-0,5	1 261	1 252	-0,7	36	38	5,6
podlaskie	3 296	3 470	5,3	3 273	3 437	5,0	19	25	31,6
pomorskie	772	729	-5,6	737	679	-7,9	32	36	12,5
śląskie	234	230	-1,7	201	180	-10,4	20	33	65,0
świętokrzyskie	872	859	-1,5	853	8343	-2,2	19	19	0,0
warmińsko-mazurskie	4 054	4 159	2,6	4 041	4 142	2,5	13	16	23,1
wielkopolskie	889	950	6,9	809	843	4,2	58	80	37,9
zachodniopomorskie	3 072	2 6062	-15,2	3 043	2 573	-15,4	35	36	2,9
Polska	23 015	23 375	1,6	22 277	22 435	0,7	562	705	25,4

Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym.

KONTROLE GRANICZNE PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH IMPORTOWANYCH DO POLSKI Z PAŃSTW TRZECICH W 2016 R.

Produkty uzyskane metodami ekologicznymi w państwach trzecich (nie należących do Unii Europejskiej), które importowane są na terytorium UE i zawierają odniesienia do ekologicznej metody produkcji, muszą spełniać wymagania w zakresie metod produkcji i zakresu kontroli, uznane za równoważne do tych, które obowiązują w państwach UE. Zasady te muszą być przestrzegane na każdym etapie produkcji, przetwórstwa i wprowadzania do obrotu.

Produkty rolnictwa ekologicznego, importowane zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 do jednego z państw UE, mogą być swobodnie wprowadzane do obrotu we wszystkich państwach członkowskich.

Dopuszczenie do swobodnego obrotu na terytorium UE przesyłki produktów ekologicznych odbywa się w trakcie kontroli granicznej przeprowadzanej przez organ właściwy danego państwa członkowskiego. Zgodnie z art. 10 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. z 2015, poz. 497 ze zm.) w Polsce organem tym jest IJHARS.

Podczas czynności wykonywanych przez inspektorów WIJHARS przy dopuszczaniu do swobodnego obrotu na terytorium UE przesyłek produktów rolnictwa ekologicznego importowanych z państw trzecich, sprawdzane jest czy przedkładane przez importerów *świadectwa kontroli* zostały wydane przez jednostki certyfikujące lub organy kontroli wymienione w Wykazie stanowiącym załącznik IV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008 lub na liście będącej załącznikiem III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008, w zakresie danej kategorii produktów w danym państwie trzecim. Ponadto sprawdzane jest czy importowane produkty w swoim oznakowaniu zawierają właściwy numer kodowy jednostki certyfikującej lub organu kontroli, zgodny odpowiednio z załącznikiem III lub załącznikiem IV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008. Podczas sprawdzania przesyłki, zgodnie art. 2 pkt 5 rozporządzenia Ko-

misji (WE) nr 1235/2008, inspektor WIJHARS może skontrolować importowane produkty w odniesieniu do wymagań rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008, np. może zażądać okazania certyfikatu producenta eksportującego ww. produkty, pobrać próbki na pozostałości niedozwolonych środków produkcji w rolnictwie ekologicznym, m.in.: pestycydów lub GMO.

Liczba kontroli

W okresie od 1 stycznia 2016 r. do 31 grudnia 2016 r. zgłoszenia przesyłki WIJHARS w celu dopuszczenia jej do swobodnego obrotu dokonało 58 importerów. W analizowanym okresie inspektorzy WIJHARS w oparciu o zgłoszenia wykonali 803 kontrole, obejmujące łącznie 873 partie produktów. 3 WIJHARS nie otrzymały żadnego zgłoszenia do przeprowadzenia kontroli produktów ekologicznych importowanych z krajów trzecich. Informacje dotyczące liczby kontroli wykonanych w poszczególnych WIJHARS przedstawiono w tabeli 1.

TABELA 1. LICZBA KONTROLI GRANICZNYCH PRZEPROWADZONYCH PRZEZ WIJHARS W OKRESIE OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2016 R.	
WIJHARS	Liczba kontroli granicznych produktów ekologicznych
Białystok	31
Bydgoszcz	0
Gdynia	47
Katowice	16
Kielce	134
Kraków	4
Lublin	280
Łódź	188
Olsztyn	0
Opole	0
Poznań	50
Rzeszów	4
Szczecin	12
Warszawa	34
Wrocław	2
Zielona Góra	1
Razem	803

Państwa trzecie

Produkty ekologiczne zgłoszone do kontroli granicznej pochodziły z 36 państw trzecich (Albania, Argentyna, Australia, Azerbejdżan, Białoruś, Boliwia, Brazylia, Burkina Faso, Chile, Chiny, Egipt, Ekwador, Etiopia, Filipiny, Indie, Indonezja, Izrael, Japonia, Kambodża, Kanada, Kolumbia, Maroko, Mołdawia, Nowa Zelandia, Pakistan, Peru, Rosja, Serbia, Sri

Lanka, Stany Zjednoczone Ameryki, Tajlandia, Tunezja, Turcja, Ukraina, Uzbekistan, Wietnam).

Łączna ilość produktów ekologicznych, importowanych z państw trzecich do Polski wyniosła 14 253,1 ton, z czego aż 76,6% stanowiły produkty importowane z Ukrainy. Udział pozostałych krajów kształtował się na poziomie od 0,01% do 4,83%. Szczegółowe dane

TABELA 2. IMPORT PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH DO POLSKI W 2016 R.

Lp.	Kraj pochodzenia	Produkt	Ilość [kg]	Udział importu z danego kraju [%]
1	Albania	rośliny i części roślin inne suszone	34 000	0,24
2	Argentyna	wino	2511	0,02
3	Australia	rodzynki	9750	0,07
4	Azerbejdżan	soki owocowe otrzymane z soku zagęszczonego i bezpośrednio wyciśnięte	77 060	0,54
5	Białoruś	jagody i pozostałe owoce mrożone, pozostałe napoje bezalkoholowe	574 400	4,03
6	Boliwia	orzechy	15 966	0,11
7	Brazylia	herbatki ziołowe, rośliny suszone	5040	0,04
8	Burkina Faso	sezam	144 072	1,01
9	Chile	wino	53 555	0,38
10	Chiny	sosy warzywne, suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, fasola, kasza jęczmienna perłowa, orzechy ziemne, zboża inne, herbaty zielone, skrobia, orzechy, owoce suszone, pasteryzowane i sterylizowane jednoskładnikowe, dynia (nasiona), ekstrakt kawy w postaci proszku, warzywa suszone jednoskładnikowe, koncentraty spożywcze, rośliny proszkowane	95 012	0,67
11	Egipt	rośliny i części roślin suszone, koperek, przyprawy jednoskładnikowe, rozmaryn, koper włoski (fenkuł), tymianek	18 950	0,13
12	Ekwador	czekolada naturalna, owoce suszone jednoskładnikowe	8003	0,06
13	Etiopia	sezam	57 000	0,40
14	Filipiny	olej kokosowy i inne wyroby kokosowe	42 450	0,30
15	Indie	ryż łuskany brązowy, warzywa i owoce suszone jednoskładnikowe, sezam (nasiona), amarantus (ziarno)	253 890	1,78
16	Indonezja	cukier biały, wyroby kokosowe	5000	0,04
17	Izrael	daktyle suszone	4000	0,03
18	Japonia	ryż	650	0,01
19	Kambodża	herbaty zielone	72 000	0,51
20	Kanada	syrop glukozowy, miód spadziowy liściasty	16 563	0,12
21	Kolumbia	ekstrakt kawy w postaci proszku	2000	0,01
22	Maroko	olej arganowy, olej z nasion bawełny	783	0,01
23	Mołdawia	słonecznik (nasiona), orzechy włoskie, śliwki suszone	689 100	4,83
24	Nowa Zelandia	wino	1800	0,01
25	Pakistan	ryż, suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, pieczywo bezglutenowe ryżowe, rośliny i części roślin suszone, syrop glukozowy, syropy wysoko słodzone	185 950	1,30
26	Peru	owoce suszone jednoskładnikowe, orzechy, ziarna kakao surowe całe i w proszku, mango, owoce pozostałe	56 675	0,40
27	Rosja	len, jagody i pozostałe owoce mrożone	141 384	0,99
28	Serbia	maliny i pozostałe owoce mrożone, olej, wiórki i mleczko kokosowe, pozostałe wyroby kokosowe	192 488	1,35
29	Sri Lanka	olej i mleczko kokosowe, pozostałe wyroby kokosowe	112 470	0,79
30	Stany Zjednoczone Ameryki	owoce cytrusowe suszone, suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (w tym wzbogacone), rośliny i części roślin, soki owocowe bezpośrednio wyciśnięte z owoców jednoskładnikowe	4602	0,03
31	Tajlandia	daktyle suszone, pozostałe owoce suszone jednoskładnikowe	44 000	0,31
32	Tunezja	ryż	21 700	0,15
33	Turcja	rośliny i części roślin inne suszone, morele i figi suszone, koncentraty spożywcze napojów, soczewica jadalna, ciecierzycza, orzechy laskowe i pozostałe owoce i warzywa suszone jednoskładnikowe, kasza jaglana, morwy, pomidory, truskawki i pozostałe owoce mrożone	333 274	2,34
34	Ukraina	owoce mrożone, soki owocowe zagęszczone i bezpośrednio wyciśnięte z owoców jednoskładnikowe, koncentraty spożywcze, kukurydza ziarno, pszenica zwyczajna ziarno, płatki owsiane, proso, pszenica orkisz i zwyczajna ziarno, mąka pszenna z pszenicy durum, kasza jaglana, żyto ziarno, owies ziarno, słonecznik (nasiona), gryka, napoje bezalkoholowe, soki warzywne, jeżyny	10 912 344	76,56
35	Uzbekistan	mleczko kokosowe	62 129	0,44
36	Wietnam	rodzynki, morele suszone	2500	0,02
Razem			14 253 071,2	100

dotyczące ilości, rodzaju oraz kraju pochodzenia importowanych produktów ekologicznych zawarte są w tabeli 2.

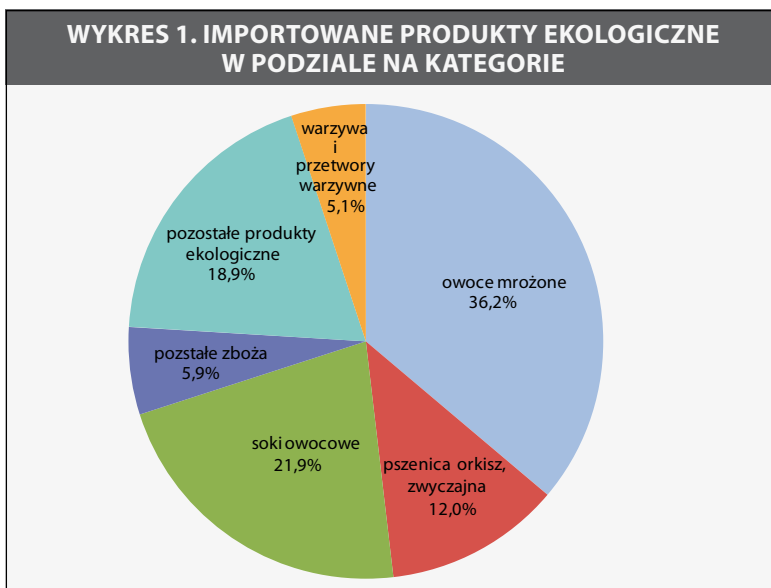
Należy zauważyć, że nie jest to całkowita skala importu produktów ekologicznych. Poza produktami ekologicznymi, które zostały bezpośrednio importowane na terytorium Polski, na rynku znajdują się także produkty, które zostały importowane do innego państwa członkowskiego, a następnie zostały wprowadzone na rynek Polski na zasadzie swobodnego przepływu towarów.

W 2016 r. największy udział wśród importowanych produktów ekologicznych stanowiły kategorie: owoce mrożone (36,2%), soki owocowe (21,9%). Łączny udział tych grup produktowych stanowi prawie 60% całości importu produktów ekologicznych.

Import produktów ekologicznych zgodnie w wytyczną KE w zakresie prowadzenia dodatkowej kontroli urzędowej produktów ekologicznych importowanych z Ukrainy, Azerbejdżanu, Białorusi, Gruzji, Kazachstanu, Kirgistanu, Tadżykistanu, Uzbekistanu i Federacji Rosyjskiej.

W 2016 r. obowiązywała Wytyczna Komisji Europejskiej z dnia 3 grudnia 2015 r. w sprawie dodatkowych kontroli urzędowych produktów ekologicznych importowanych z Ukrainy, Azerbejdżanu, Białorusi, Gruzji, Kazachstanu, Kirgistanu, Mołdawii, Tadżykistanu, Uzbekistanu i Rosji. Wytyczna dotyczyła wszystkich przesyłek, przywożonych z wymienionych powyżej krajów, zawierających produkty rolnictwa ekologicznego o kodach CN wymienionych w Działach 10, 11 oraz 12 Sekcji II Produkty pochodzenia roślinnego, a także wymienionych w Dziale 23 Sekcji IV Gotowe artykuły spożywcze; napoje bezalkoholowe, alkoholowe i ocet; tytoń i przemysłowe namiastki tytoniu klasyfikacji grup towarów w ramach Nomenklatury Scalonej:

- a) Dział 10 – Zboża
- b) Dział 11 – Produkty przemysłu młynarskiego, sód, skrobia, inulina, gluten pszenny
- c) Dział 12 – Nasiona i owoce oleiste, ziarna, nasiona i owoce różne, rośliny przemysłowe lub lecznicze, słoma i pasza (w tym 1206 nasiona słonecznika)
- d) Dział 23 – Pozostałości i odpady z przemysłu spożywczego, gotowa karma dla zwierząt (w tym 2306 makuchy i inne pozostałości stałe, nawet mielone lub w postaci granulek, pozostałe z ekstrakcji tłuszczów lub olejów roślinnych, inne niż te objęte pozycją 2304 lub 2305).



Zgodnie z wytyczną inspektor WIJHARS w trakcie kontroli granicznej produktów rolnictwa ekologicznego (objętych wspomnianą wytyczną) powinien być obowiązkowo pobrany próbkę do badań laboratoryjnych na pozostałości pestycydów.

W 2016 r., zgodnie z wytyczną KE, wykonano 150 kontroli, obejmując nimi produkty przywożone z Ukrainy, Mołdawii oraz Rosji. Prawie 80% obrotu w omawianym obszarze stanowi import produktów ekologicznych z Ukrainy (tabela 4).

Kraj	importowany produkt	Liczba kontroli
Mołdawia	ziarno słonecznika	32
Rosja	len	1
Ukraina	ziarna: kukurydzy, pszenicy orkisz, pszenicy zwyczajnej, prosa, owsa, sorga, gryki, mąka pszenna z pszenicy durum, kasza jaglana	117
Razem		150

Podsumowanie

Porównując dane dotyczące kontroli granicznych produktów ekologicznych do 2015 r. zaznaczyć należy, że zarówno liczba kontroli, ilość produktów kontrolowanych, jak i liczba importerów znacząco wzrosły. Zmianie uległa też struktura asortymentowa importowanych produktów ekologicznych. W odniesieniu do 2015 r. liczba kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS w zakresie kontroli produktów ekologicznych importowanych z krajów trzecich wzrosła o ponad 250%, a liczba produktów objętych kontrolą zwiększyła się o ponad 350%. Podwoiła się również liczba przedsiębiorców dokonujących zgłoszenia do kontroli.

Karolina
Kaszewska-
Romańczuk

MARCEPAN CZY PERCEPAN – OTO JEST PYTANIE

Wyroby marcepanowe i produkty pokrewne to specyficzna grupa wyrobów cukierniczych, produkowanych z masy marcepanowej lub z masy z jąder innych nasion oleistych. Można je uwielbiać albo nienawidzić, ale na pewno nie sposób odmówić im wyrazistości. Miłośnicy marcepanowych specjałów mają duży wybór tych słodczy na rynku. Ale czy zawsze wybierając w sklepie produkt o nazwie „marcepan” kupujemy wyrób zawierający tylko migdały? Wyniki kontroli jakości handlowej przeprowadzone przez IJHARS wskazują, że często wyroby marcepanowe zawierają domieszkę innych nasion oleistych, np. pestek moreli lub brzoskwiń.

Co to jest marcepan?

Z czego się go produkuje?

Jakość handlowa wyrobów marcepanowych, w tym ich nazewnictwo oraz skład nie zostały uregulowane w przepisach prawa. Produkty te muszą spełniać ogólne wymagania prawa żywnościowego. Jednak warto podkreślić, że nazwa „marcepan” funkcjonuje w przemyśle spożywczym od wielu lat i jest kojarzona zwyczajowo przez konsumenta z wyrobem o określonych cechach organoleptycznych. Nazwa „marcepan” oraz nazwy produktów pokrewnych wywodzą się z Polskich Norm, będących aktualnie dokumentami do dobrowolnego stosowania przez producentów.

W Polskiej Normie PN-A-88000:2005 „Wyroby i półprodukty cukiernicze. Terminologia.” **wyroby marcepanowe i pokrewne** zostały określone jako wyroby o konsystencji miękkiej lub półmiękkiej z lekko wyczuwalnymi kryształkami cukru, wyprodukowane z mieszaniny surowej masy marcepanowej lub masy z jąder innych nasion oleistych, cukru pudru oraz ewentualnie cukru inwertowanego, w ilości do 5% w stosunku do dodanego cukru, syropu skrobiowego w ilości do 5% w stosunku do dodanego cukru, gorzkich migdałów w ilości nie większej niż 10% ogólnej ilości wagowej migdałów, inwertazy, środka konserwującego, aromatów i barwników. Nazwa wyrobu jest zależna od rodzaju nasion użytych do produkcji. Natomiast **marcepan** został zdefiniowany jako wyrób otrzymany z mieszaniny cukru pudru, w ilości nie większej niż 68% oraz miazgi obłuszczonych migda-

łów słodkich, z ewentualnym dodatkiem migdałów gorzkich w ilości nie większej niż 10% ogólnej ilości wagowej migdałów i ewentualnie innych składników wymienionych w opisie dla wyrobów marcepanowych i pokrewnych, o zawartości wody nie większej niż 12%.

Jak wskazuje Polska Norma podstawowymi składnikami marcepanu są cukier i migdały. To dzięki masie z migdałów marcepan zawdzięcza swój wyjątkowy smak, natomiast cukier nadaje mu słodczy i odpowiada za konsystencję.

Prawie jak marcepan

Oprócz marcepanu, produkuje się również jego substytuty. Przykładem takiego substytutu, jest percepan, który zgodnie z Polską Normą otrzymywany jest z mieszaniny cukru pudru oraz miazgi obłuszczonych i pozbawionych goryczy jąder pestek moreli lub brzoskwiń, z dodatkiem innych składników, o zawartości wody nie większej niż 12%. Ma on zastosowanie również w produkcji pralin. Przypomina konsystencją i smakiem marcepan jednak jest od niego tańszy.

Na rynku możemy spotkać także inne zamienniki marcepana, czyli arachipan i keszupan. Nazwy tych produktów również zwyczajowo pochodzą z Polskiej Normy. **Arachipan** to wyrób otrzymany z cukru pudru oraz miazgi obłuszczonych zaparzonych orzechów arachidowych z dodatkiem innych składników. Natomiast do produkcji **keszupanu** oprócz cukru

puddingu używa się miazgi orzechów cashew (nanerczowych). Nie można powiedzieć, że są to produkty złej jakości, każdy z tych wyrobów ma swój specyficzny smak. Jednakże, aby przypominały w smaku marcepan, trzeba do nich dodać aromaty.

Na rynku mogą oczywiście znajdować się produkty mieszane, zawierające w składzie miazgę migdałową oraz miazgę innych nasion, np. pestek moreli lub brzoskwiń, ale nie powinny być nazywane „marcepanami”. Nazwy takich wyrobów powinny być adekwatne do użytych w produkcji surowców.

Kontrola IJHARS

Czy kupowane przez nas wyroby marcepanowe są dobrej jakości? Otóż wyniki kontroli prawidłowości oznakowania produktów marcepanowych i pokrewnych, przeprowadzonej w ramach kontroli wyrobów cukierniczych w IV kw. 2016 r. przez Inspekcję IJHARS wskazują, że nie zawsze. Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości oznakowania opakowań tych wyrobów w zakresie zgodności z przepisami oraz deklaracją producenta. Kontrola wykazała nieprawidłowości w oznakowaniu wszystkich skontrolowanych partii wyrobów marcepanowych. Zastrzeżenia wniesiono głównie do stosowanych przez producentów nazw, które były nieadekwatne do rzeczywistego składu i rodzaju produktu, co wprowadzało konsumenta w błąd co do charakterystyki środka spożywczego, np.

- „MARCEPAN ORIGINAL” lub „MARCEPAN” wskazujące na wyroby zawierające wyłącznie nadzienie marcepanowe, wyprodukowane z migdałów, podczas gdy zgodnie z przedłożonymi dokumentami produkcyjnymi i podanym składem, wyroby te zawierały w składzie poza masą marcepanową również percepan i arachipan,
- „Marcepanowy Baton ...”, podczas gdy wyrób zawierał nadzienie arachipanowe w przewadze w odniesieniu do udziału migdałów słodkich, tj. 32,9% przy zawartości 9,1% migdałów słodkich,
- „Czekolada z nadzieniem marcepanowym”, podczas gdy faktycznie wyrób zawierał nadzienie o smaku marcepanowym zawierające jedynie 6% marcepana.

Podczas kontroli inspektorzy IJHARS kwestionowali również umieszczenie na opakowaniu dwóch różnych (sprzecznych) nazw produktu, np. na frontowej stronie opakowania „Marcepanowy Baton ...” zaś w innym miejscu opakowania (przy wykazie składników) „Baton z masy arachipanowo-marcepanowej ...”.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzcy inspektorzy IJHARS wydali 2 decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu wyrobów marcepanowych niewłaściwie oznakowanych oraz 2 decyzje wymierzające kary pieniężne za wprowadzanie do obrotu artykułów zafalszowanych.

Czytajmy etykiety

Na co zwrócić uwagę kupując marcepan? Po przeanalizowaniu wyników kontroli IJHARS okazuje się, że nie łatwo jest kupić dobrej jakości marcepan. Producenci często stosują do produkcji marcepanu dodatki tańszych zamienników w postaci masy percepanowej lub arachipanowej. Nie możemy wówczas mówić o prawdziwym marcepanie. Dlatego, aby kupić produkt zgodnie z naszymi oczekiwaniami zawsze czytamy etykiety. Nie kierujemy się przy wyborze tylko i wyłącznie nazwą produktu czy elementami graficznymi, ale sprawdzimy skład pod kątem rodzaju nasion jakie zostały użyte do produkcji. Pamiętajmy, że nazwa wyrobów marcepanowych i pokrewnych uzależniona jest od rodzaju nasion użytych do produkcji, tj.: migdały – marcepan, pestki moreli i brzoskwiń – percepan, orzechy arachidowe – arachipan, orzechy cashew (nanerczowe) – keszupan. Zwracamy uwagę na kolejność umieszczenia składników w wykazie. Składniki podawane są w malejącej kolejności według ich masy w chwili użycia, co pozwala na uzyskanie informacji, którego składnika jest najwięcej w produkcie.



Anna Dominiak

KTO ZJADA OSTATKI, TEN JEST PIĘKNY I GŁADKI...

Na początku 2017 r. Europejski Trybunał Obrachunkowy opublikował na swojej stronie internetowej¹ sprawozdanie pt. „Zwalczanie marnotrawienia żywności – szansa dla UE na poprawę efektywności gospodarowania zasobami w łańcuchu dostaw żywności”. Przy tej okazji warto więc bliżej przyjrzeć się problemowi marnowania żywności.

Co za strata...

Marnowanie żywności stanowi swoisty paradoks współczesnego świata. Z jednej strony szacuje się, że jedna trzecia wyprodukowanej żywności² (ok. 1,3 mld ton) jest marnotrawiona, z drugiej zaś wciąż istnieje problem ubóstwa i niedożywienia części ludności świata. Oprócz kwestii społeczno-etycznych negatywne skutki marnowania żywności należy także rozpatrywać w aspekcie ekonomicznym (straty finansowe obejmujące utracone przychody i koszty utylizacji) oraz środowiskowym (zużycie energii, nadmierna eksploatacja naturalnych zasobów). W Unii Europejskiej rocznie marnuje się ok. 88 mln ton żywności, a w Polsce – 9 mln ton³ (co plasuje nas na niechlubnej piątej pozycji wśród krajów UE za Wielką Brytanią, Niemcami, Francją i Holandią). Przyczyn marnowania (podobnie jak jego skutków) jest wiele, m.in.: nadprodukcja i nieodpowiednie zarządzanie zapasami, brak zróżnicowania wielkości opakowań (np. zbyt duża porcja produktu), pogorszenie jakości wyrobu, reguły sprzedaży (np. wyrzucanie produktów w zgniecionym opakowaniu, określanie dopuszczalnego terminu sprzedaży), strategii promocji (np. „kup 3 w cenie 2”).

Żywność jest marnowana na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego – od producentów, poprzez dystrybutorów aż po samych konsumentów. Z danych Komisji Europejskiej wynika, że głównym źródłem marnotrawstwa w UE są gospodarstwa domowe (53%), a następnie przetwórstwo (19%), ga-

stronomia (12%), produkcja (11%) oraz sprzedaż (5%)⁴. Z kolei w Polsce szacuje się, że największe straty żywności są na poziomie produkcji, a najczęściej wyrzucanymi produktami są owoce i warzywa, pieczywo i wędliny (dane Federacji Polskich Banków Żywności). Należy jednak zaznaczyć, że skala marnowania żywności na poszczególnych etapach łańcucha żywnościowego jest zróżnicowana w zależności od kraju i rejonu na świecie. W krajach rozwijających się największe straty żywności odnotowywane są na początkowych etapach produkcji i związane są przede wszystkim z niewłaściwą techniką produkcji, zarządzaniem surowcami, infrastrukturą techniczną oraz procesami przetwarzania i dystrybucji. Przykładowo, ok. 300 tys. ton mango uprawianego w Kenii w ogóle nie trafia na rynek. Wiele dojrzałych owoców psuje się już na drzewach (nie są zbierane w odpowiednim czasie), a pozostałe są przechowywane lub transportowane zbyt długo lub w niewłaściwych warunkach. Z kolei w krajach o średnim i wysokim dochodzie do marnowania żywności najczęściej „przykładają” się sami konsumenci⁵. W badaniach przeprowadzonych w 2016 r. przez Centrum Badania Opinii Społecznej⁶ co czwarty ankietowany przyznał, że w ciągu ostatnich siedmiu dni zdarzyło mu się wyrzucić jedzenie.

Dostępne dane dotyczące marnowania żywności różnią się także z powodu braku jednolitej definicji tego problemu oraz stosowania różnych metod pomiaru. Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa posługuje się definicją „strat żywności” (ang. „food loss”), które oznaczają „zmniejsze-

¹ <http://www.eca.europa.eu/pl>

² <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/en/> (dane FAO z 2011 r.)

³ Raport Federacji Polskich Banków Żywności pt. „Nie marnuj jedzenia 2016”

⁴ „Estimates of European food waste levels” projekt FUSIONS

⁵ <http://www.save-food.org>

⁶ Komunikat z badań nr 115/2016 „Deklaracje Polaków dotycząca marnowania żywności”

nie ilości lub pogorszenie jakości żywności”. Według FAO marnowanie należy do strat żywności i dotyczy wyrzucania lub alternatywnego wykorzystywania (do celów niespożywczych) bezpiecznej i pożywej żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi na wszystkich etapach łańcucha dostaw żywności, począwszy od produkcji podstawowej aż do poziomu konsumenta końcowego – gospodarstw domowych⁷. Zdaniem Parlamentu Europejskiego marnowanie żywności obejmuje „produkty spożywcze odrzucone poza łańcuch rolno-spożywczy ze względów gospodarczych, estetycznych lub z powodu zbliżającej się daty przydatności, które nadal jednak doskonale nadają się do spożycia i mogą być przeznaczone do konsumpcji przez ludzi, a które z braku możliwego alternatywnego sposobu wykorzystania przeznaczają się do likwidacji i utylizacji”⁸. Na potrzeby wspomnianego sprawozdania Europejski Trybunał Obrachunkowy przyjął, że marnotrawstwo żywności odnosi się do wszelkich produktów lub ich części (przetworzonych, częściowo przetworzonych lub nieprzetworzonych), przeznaczonych do spożycia przez ludzi, które zostałyby spożyte, gdyby były inaczej przetwarzane lub przechowywane. Federacja Polskich Banków Żywności zakłada z kolei, że marnowanie żywności to „świadome działanie niespożytkowania żywności zgodnie z jej pierwotnym przeznaczeniem na każdym etapie łańcucha żywnościowego”⁹.

Wiadomości z kraju i ze świata...

O tym jak poważnym problemem jest obecnie marnowanie żywności świadczy m.in. fakt, że pochylił się nad nim nawet Papież Franciszek¹⁰. W przemówieniu wygłoszonym z okazji Światowego Dnia Środowiska w 2013 r. wskazał, że „wyrzucane jedzenie jest jakby skradzionym ze stołu ubogich, głodnych” i zachęcił do zastanowienia się nad tą kwestią, „aby znaleźć drogi i sposoby, które podejmując poważnie tę problematykę byłyby nośnikami solidarności i dzielenia się z najbardziej potrzebującymi”.

Również Parlament Europejski zauważył, że ograniczanie marnowania żywności jest pierwszym ważnym krokiem w kierunku zwalczania głodu na świecie. Może bowiem przyczynić się do zmniejsze-

nia strat w działalności rolno-spożywczej, co w konsekwencji przełożyłoby się na obniżkę cen żywności i tym samym na poprawę dostępu do niej przez biedniejsze grupy społeczne. Jednocześnie zwrócił uwagę na „wyśrubowane” wymagania dotyczące rozmiaru i kształtu świeżych owoców i warzyw (niezależnie czy wynikają one z obowiązujących przepisów, czy z wewnętrznych standardów jakościowych samych przedsiębiorców), które jego zdaniem prowadzą do zwiększenia ilości marnowanej żywności. Parlament przyznał również, że dotychczas kwestia marnowania żywności nie była priorytetem działań politycznych, co przyczyniło się w znacznym stopniu do obecnej skali tego zjawiska. Dlatego też wezwał Radę, Komisję, państwa członkowskie oraz uczestników łańcucha rolno-spożywczego do bezzwłocznego zajęcia się przedmiotowym problemem (w tym analizy jego przyczyn w poszczególnych sektorach), a także do opracowania wytycznych w celu poprawy wydajności łańcucha rolno-spożywczego. Jednocześnie wskazał na konieczność przyjęcia skoordynowanej strategii działań, która wsparta zostanie konkretnymi działaniami (np. wymianą wiedzy i doświadczeń, zachęcaniem do bezpośrednich relacji między wytwórcami a konsumentami oraz do skracania łańcucha dostaw żywności).

Komisja Europejska¹¹ zobowiązała się z kolei, że zwerifkuje sposoby ograniczania marnotrawstwa w łańcuchu żywnościowym, rozważy sposoby zmniejszania negatywnego oddziaływania produkcji i konsumpcji żywności na środowisko (w UE sektor spożywczy zużywa 28% surowców i w 17% przyczynia się do emisji gazów cieplarnianych), a także opracuje metodologię dla kryteriów trwałości w odniesieniu do kluczowych artykułów spożywczych. Jednocześnie Komisja Europejska wskazała, że ograniczenie marnowania żywności przy zrównoważonej konsumpcji i stosowaniu zasobooszczędnych metod produkcji przyczyni się do zapewnienia globalnego bezpieczeństwa żywnościowego.

Zapewnienie wzorców zrównoważonej konsumpcji i produkcji jako jeden z „Celów Zrównoważonego Rozwoju” wyznaczyła Organizacja Narodów Zjednoczonych¹². Jego realizacja zakłada m.in. zmniejszenie

⁷ <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/definition/en/>

⁸ Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. *Jak uniknąć marnotrawienia żywności: strategie na rzecz poprawy wydajności łańcucha żywnościowego w UE (2011/2175(INI))*

⁹ Raport pt. „Marnowanie żywności w Polsce i Europie” (2012 r.)

¹⁰ <http://papiez.wiara.pl/Franciszek/Katechezy> („Pilnie potrzebna ekologia”)

¹¹ „Plan działania na rzecz zasobooszczędnej Europy” z 20 września 2011 r. KOM(2011)571 wersja ostateczna

¹² Rezolucja przyjęta przez Zgromadzenie Ogólne w dniu 25 września 2015 r. *Przekształcamy nasz świat: Agenda na rzecz zrównoważonego rozwoju 2030*

o połowę globalnej ilości marnowanej żywności przypadającej na 1 osobę na poziomie handlu detalicznego i konsumentów, a także ograniczenie strat żywności w produkcji (w tym powstałych podczas zbiorów) i dystrybucji (do 2030 r.). W podejmowaniu działań niezbędnych do osiągnięcia postawionego celu pomocą ma służyć m.in. „Unijna Platforma ds. Strat i Marnowania Żywności”¹³. W jej skład wchodzi 70 członków reprezentujących państwa członkowskie, państwa EFTA, organa UE, organizacje międzynarodowe oraz sektor prywatny. Ma ona stanowić główne forum unijnej wymiany doświadczeń i współpracy w zakresie zapobiegania i walki z marnowaniem żywności.

Z uwagi na brak konkretnej unijnej polityki w odniesieniu do marnowania żywności, wiele Państw Członkowskich podjęło walkę z tym problemem „na własną rękę”. Przykładowo, na początku 2016 r. we Francji przyjęto ustawę, w której m.in. wprowadzono karę grzywny za celowe działania prowadzące do marnowania żywności, a także obowiązek podpisywania przez supermarkety umów z organizacjami charytatywnymi o przekazywaniu żywności, która w innym przypadku zostałaby zniszczona. Również w Polsce podjęto prace legislacyjne nad regulacjami dotyczącymi przeciwdziałania marnowania żywności. Obecnie trwa dyskusja nad projektem ustawy, w której określono zasady postępowania z żywnością oraz obowiązki sprzedawców w celu przeciwdziałania marnowaniu żywności oraz negatywnym skutkom społecznym, środowiskowym i gospodarczym wynikającym z marnowania żywności.

Liczą się czyny, nie słowa...

Europejski Trybunał Obrachunkowy zbadał jak różne instrumenty unijnej polityki przyczyniają się do ograniczenia marnowania żywności. Przeanalizował dotychczasowe działania podejmowane na szczeblu unijnym w danym zakresie oraz ocenił jaką rolę w walce z tym problemem może w przyszłości odegrać Komisja Europejska. Podczas kontroli skoncentrowano się przede wszystkim na działaniach zapobiegawczych i przekazywaniu żywności na cele charytatywne, które uznaje się za podstawę skutecznej walki z marnowaniem żywności.

¹³ http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

Z przedstawionego raportu wynika niestety, że Unia Europejska nie przyczynia się znacząco do efektywnego gospodarowania zasobami w łańcuchu żywnościowym. Trybunał wskazał przede wszystkim na brak uzgodnionej unijnej strategii oraz koordynacji na poziomie Komisji Europejskiej. Zarzucił Komisji Europejskiej, że jako organ wykonawczy UE powinna reagować na deklaracje składane na wszystkich szczeblach politycznych. Niestety, pomimo publikacji wielu dokumentów, w których zobowiązała się do zwalczania marnowania żywności, jej działania nie przyniosły oczekiwanego rezultatu, bo były fragmentaryczne i nieregularne.

Mimo że unijne instrumenty (w tym przepisy regulujące funkcjonowanie łańcucha żywnościowego) nie uwzględniają wprost marnowania żywności, mają jednak pośredni wpływ (pozytywny lub negatywny) na przedmiotową kwestię. Przykładowo, odstąpienie od polityki rolnej opartej na interwencjach ograniczyło nadprodukcję. Z kolei zniesienie rekompensat za wycofywanie ryb z rynku¹⁴ było wyraźnym sygnałem dla sektora rybołówstwa o konieczności dostosowania działalności połowowej do aktualnego zapotrzebowania (co w konsekwencji przyczynia się do wyeliminowania marnowania zasobów). W zakresie polityki UE dotyczącej bezpieczeństwa żywności Trybunał wskazał, że w odniesieniu do zapobiegania marnowaniu żywności weryfikacji wymagają kwestie związane m.in. z identyfikowalnością i oznaczaniem okresu przydatności do spożycia. Precyzyjny system „traceability” i dokładna identyfikacja wyrobów, które mają być wycofywane z rynku zmniejsza ryzyko niepotrzebnych strat żywności. Kluczowe znaczenie dla ograniczania marnowania żywności na etapie gospodarstw domowych ma z kolei sposób znakowania okresem przydatności do spożycia. Należy znaleźć złoty środek pomiędzy unikaniem spożycia niebezpiecznej żywności, a wyrzucaniem produktów nadających się jeszcze do spożycia. Jest to szczególnie trudne, gdyż konsumenci mają problem z odróżnieniem „daty minimalnej trwałości” od „terminu przydatności do spożycia”, zwłaszcza że dość często identyczne (lub bardzo podobne) produkty znakowane są określeniem „najlepiej spożyć przed” lub „należy spożyć do”. Problematyka

¹⁴ W latach 2007–2013 UE wypłacała państwom członkowskim odszkodowania za wycofywanie ryb z rynku, gdy ceny ryb były zbyt niskie. Wypłacono ponad 25 mln euro rekompensat, co odpowiada 51 386 t ryb (średnio 6423 t ryb rocznie)

tyczną kwestią jest również obrót produktów oznaczonych datą minimalnej trwałości, których okres przydatności do spożycia już minął.

Zdaniem Trybunału skuteczna walka z marnowaniem żywności nie wymaga podejmowania szeregu nowych inicjatyw oraz zwiększania finansowania ze środków publicznych. Wystarczająca będzie weryfikacja obecnie stosowanych instrumentów polityki unijnej oraz poprawa koordynacji dotychczasowych działań (w ramach Komisji Europejskiej oraz pomiędzy KE a państwami członkowskimi). Trybunał wskazał jednak na konieczność opracowania długofalowej unijnej strategii w zakresie ograniczania marnowania żywności, której fundamentem powinna być koordynacja wszystkich dotychczas realizowanych polityk (rolnictwo, rybołówstwo, bezpieczeństwo żywności, gospodarowanie odpadami), w tym ocena ich skutków w odniesieniu do przedmiotowego problemu. Na każdym etapie łańcucha żywnościowego powinny być podejmowane odpowiednie działania w myśl zasady „lepiej zapobiegać niż leczyć”. Niezbędne jest również wsparcie przekazywania żywności na cele charytatywne oraz eliminacja barier ograniczających takie działania.

Marnowanie jedzenia to śmierzcząca sprawa...¹⁵

Redukcja strat (zapobieganie marnowaniu) i redystrybucja żywności (przekazywanie darowizn) to najbardziej efektywne (i tym samym preferowane) formy walki z marnowaniem jedzenia. W tym miejscu należy zatem podkreślić nieocenioną rolę Banków Żywności. Ich początki sięgają końca lat 60. ubiegłego wieku kiedy to emerytowany amerykański biznesmen (John van Hengel), pracując jako wolontariusz w organizacji pomagającej najuboższym, wpadł na pomysł zbierania od sklepów produktów, których okres przydatności do spożycia dobiegał końca i przekazywania ich do miejskich jadłodajni. W Federacji Polskich Banków Żywności skupione są 32 Banki Żywności, których działania obejmują m.in. pozyskiwanie żywności (w tym o krótkim okresie ważności, wadliwie opakowanych), jej magazynowanie i racjonalną dystrybucję na rzecz innych organizacji niosących pomoc potrzebującym. Funkcjonowanie Banków Żywności wspierają organizacje partnerskie, producenci, dystrybutorzy i rolnicy, a także zwykli ludzie biorący udział w organizowanych przez nie akcjach. W 2016 r. pozyskano niemal

93 tys. ton żywności (z czego połowę stanowiły warzywa i owoce objęte rosyjskim embargiem) o wartości 224 mln zł.¹⁶

Działania Federacji obejmują też promowanie postaw i podejmowanie inicjatyw mających na celu przeciwdziałanie marnowaniu jedzenia, takich jak np. powołanie w 2011 r. „Rady ds. Racjonalnego Wykorzystywania Żywności”¹⁷. W jej skład wchodzi przedstawiciele instytucji publicznych, naukowych, organizacji branżowych i społecznych, których wspólnym celem jest racjonalizacja wykorzystania żywności na etapie produkcji, dystrybucji oraz konsumpcji, aby zapobiegać jej niepotrzebnym stratom. Jednym z wielu efektów działalności Rady jest zwolnienie z podatku VAT darowizn żywności przekazywanych przez każdy podmiot (wcześniej ze zwolnienia mogli skorzystać tylko producenci żywności) na rzecz organizacji społecznych ze statusem Organizacji Pożytku Publicznego. W ramach prac Rady powstał również projekt „MOST – Model Ograniczania Strat i Marnowania Żywności z Korzyścią dla Społeczeństwa”¹⁸, którego celem jest opracowanie rozwiązań zmierzających do ograniczania marnowania żywności w łańcuchu dostaw na przykładzie branży mleczarskiej.

Najtrudniejszy pierwszy krok...

Oprócz działań inicjowanych „na wysokim szczeblu” bardzo ważne jest podejmowanie różnych działań dotyczących racjonalnego gospodarowania żywnością na szczeblu lokalnym, a nawet „domowym”. Nieocenione są wszelkiego rodzaju kampanie informacyjne, programy edukacyjne i szkolenia skierowane do konsumentów, szkół oraz podmiotów zajmujących się żywieniem zbiorowym (np. kampania Federacji Polskich Banków Żywności – „Szkola niemarnowania jedzenia”).

Aby zainteresować tematem marnowania żywności zwykłych „zjadaczy chleba”, można go „ugryźć” w nieco niekonwencjonalny sposób. Świetnym przykładem takiego podejścia jest przeróbka przeboju popularnego brytyjskiego artysty zatytułowana „If Ed Sheeran's *Shape of You* was about food waste”. W prosty i „wpadający w ucho” sposób zwraca ona uwagę jak poważnym problemem jest marnowanie żywności i wskazuje jak każdy z nas może z nim walczyć. Nasze zwyczaje żywieniowe i zakupowe oraz

¹⁶ <http://www.bankizywnosci.pl/pl/aktualnosci.html>

¹⁷ <http://www.rada.niemarnuje.pl>

¹⁸ <http://www.projektmost.niemarnuje.pl>

¹⁵ kampania Federacji Polskich Banków Żywności

gospodarowanie kuchennymi zapasami przekładają się bowiem na zarządzanie żywnością w całym łańcuchu żywnościowym (w tym jej globalną produkcję i dystrybucję). Do najczęstszych „grzechów konsumenckich” przyczyniających się do wyrzucania jedzenia należy m.in. przegapienie terminu przydatności do spożycia, kupowanie zbyt wielu produktów oraz ich niewłaściwe przechowywanie. „Kupuj mądrze, gotuj z głową, nie wyrzucaj” – tak do zmiany podejścia do gotowania nawołuje z kolei znany brytyjski kucharz Jamie Olivier. W swoim programie telewizyjnym i książce kucharskiej („Gotuj sprytnie jak Jamie” – ang. „Save with Jamie”) zachęca do „gotowania z resztek”, czyli sprytnego wykorzystywania jedzenia, które „zostało z obiadu”. Wśród konsumentów, którzy z kolei preferują „jedzenie na mieście” popularne (zwłaszcza w USA) jest korzystanie z tzw. „doggy bag” i zabieranie do domu niezjedzonego posiłku. Ponadto, coraz więcej sklepów spożywczych wprowadza obniżki cen jedzenia zbliżającego się do końca okresu przydatności do spożycia czy też lekko „przywiędłych” warzyw i owoców. W Kopenhadze funkcjonuje nawet sklep „WeFood”¹⁹ oferujący wyłącznie jedzenie, które z różnych przyczyn (np. przekroczenia daty minimalnej trwałości czy uszkodzonego opakowania) nie zostałyby sprzedane w innym sklepie (i tym samym przeznaczone na straty).

Swoistą polską „tradycją” są stoły uginające się od nadmiaru jedzenia podczas różnego rodzaju uroczystości. Nie powinno to jednak stanowić powodu do dumy, bo według CBOS niemal połowa Polaków deklaruje, że w ich gospodarstwach domowych po świętach wyrzuca się część niezjedzonych dań. Dla tych, którzy zastanawiają się co zrobić z niewykorzystanym jedzeniem idealnym rozwiązaniem może być „foodsharing”²⁰, czyli lokalna wymiana żywności. W wyznaczonych miejscach (tzw. „jadłodzielniach”) można zostawić produkty, których z różnych przyczyn nie zjemy (bo np. kupiliśmy za dużo albo ugotowaliśmy „porcję jak dla wojska”). Dostęp do nich jest otwarty dla wszystkich – można więc nie tylko uzupełniać zapasy, lecz również z nich skorzystać. Takie punkty cieszą się coraz większą popularnością i działają już w kilku polskich miastach. Warto również wspomnieć o nieco bardziej kontrowersyjnym sposobie ograniczania marnowania żywności jakim jest „freeganizm”²¹, czyli wykorzystywanie wyrzuc-

nego (ale nadal zdatnego do spożycia) jedzenia oraz proszenie sklepów lub restauracji o oddanie nadmiarowych i niepotrzebnych towarów zanim zostaną wyrzucone. Choć dla jednych to wybór stylu życia, a dla innych smutna konieczność łączy ich wspólny efekt – ograniczanie strat żywności. Kontenery przy sklepach lub bazarach często pełne są jedzenia, które mogłoby zostać jeszcze wykorzystane. Zazwyczaj są to produkty, którym kończy się „okres ważności”, a także wyroby w uszkodzonym opakowaniu lub takie, które nie są pierwszej świeżości (np. lekko zwiędłe owoce i warzywa).

Ziarnko do ziarnka...

Efektywne gospodarowanie żywnością to globalny problem współczesnego świata. Dotyczy on wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego – od producentów, przez sklepy spożywcze i restauracje, po gospodarstwa domowe. W myśl zasady „lepiej zapobiegać niż leczyć” walka z marnowaniem jedzenia powinna opierać się przede wszystkim na zapobieganiu temu problemowi, gdyż korzyści wynikające z niedopuszczenia do strat żywności zdecydowanie przewyższają pozytywne efekty jakie można uzyskać na późniejszych etapach (np. wykorzystywaniu żywności jako paszy, kompostu czy źródła energii odnawialnej).

Warto jednak podkreślić, że żadne inicjatywy podejmowane na szczeblu globalnym, unijnym czy krajowym nie odniosą pożądanego skutku, jeśli każdy z konsumentów nie zweryfikuje swojego stosunku do żywności w codziennym życiu. Z łatwością można znaleźć swój własny sposób na ograniczanie marnowania żywności, np. planowanie zakupów, przygotowywanie listy potrzebnych produktów, kupowanie mniejszej ilości żywności zamiast robienia niepotrzebnych zapasów, zamrażanie nadmiaru zakupionych wyrobów i przygotowanych posiłków, sprawdzanie okresu przydatności do spożycia, dzielenie się nadmiarowym jedzeniem z innymi, itp. Odciaży to nie tylko domowy budżet, lecz również pośrednio przyczyni się do ochrony zasobów naturalnych i środowiska. Będzie to *mały krok dla człowieka, ale wielki skok dla ludzkości...*

¹⁹ <http://donate.danchurchaid.org/wefood>

²⁰ <http://www.facebook.com/FoodsharingWarszawa>

²¹ <http://pl.wikipedia.org/wiki/Freeganizm>

WYROKI SĄDOWE

Czy każdy śledź to matias?

W styczniu 2012 r. organ I instancji przeprowadził kontrolę w zakresie jakości handlowej ryb w jednym z zakładów przetwórczych i zakwestionował jakość handlową partii artykułu rolno-spożywczego o nazwie „Matjas-art. lekko solone filety śledziowe w oleju” w związku z jej zafalszowaniem. Co było podstawą do uznania przez organ, iż przedmiotowy wyrób jest artykułem rolno-spożywczym zafalszowanym? W oznakowaniu ww. artykułu użyto nazwy „Matjas-art.” sugerującej zastosowanie do wyprodukowania przedmiotowego środka spożywczego, surowca w postaci śledzia matiasa, mimo że do produkcji przedmiotowej partii wyrobu producent użył zamrożonych filetów śledziowych pozyskanych z połowu śledzi z dnia 31.10.2011 r.

W związku z powyższym wojewódzki inspektor JHARS nakazał producentowi zmianę oznakowania po czym wymierzył mu karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego zafalszowanego.

Producent nie zgodził się uznaniem przedmiotowej partii przetworu rybnego za zafalszowany.

Podmiot nie kwestionował ustaleń organu dotyczących sposobu produkcji przedmiotowego artykułu, tym niemniej nie podzielił stwierdzenia organu, iż kwestionowany *Matjas-art. lekko solone filety śledziowe w oleju* sugeruje konsumentom, że wyrób został wytworzony z oryginalnego „matiasa”.

Producent wskazywał, iż od kilkudziesięciu lat na rynku europejskim do poszczególnych przetworów śledziowych używane są zwyczajowe nazwy, tj. „śledź”, „klasyczny matias”, „filet matiasowy typu północnego”, „filet śledziowy typu matiasowego”, „holenderski matias”.

Nawiązując do rynku niemieckiego, podmiot przedstawił różnice między klasycznym „matiasem”, „filetem śledziowym typu północnego” (*Matjesfilet nordische Art*), oraz „filetem śledziowym typu matiasowego” (*Heringsfilet nach Matjesart*). Te dwa ostatnie w przeciwieństwie do klasycznego „matiasa” dojrzewają przy udziale cukru, soli i innych dodatków, nie zaś za pomocą enzymów gruczołów pochodzących z nieusuniętej trzustki ryby.

Producent podniósł, że na polskim rynku produkt „Matjas-art.” istnieje od lat 80. i zakorzenił się w świadomości konsumentów, w związku z tym można ww. nazwę uznać za nazwę zwyczajową.

Główny Inspektor JHARS utrzymał w mocy decyzję organu I instancji ponieważ w ocenie organu zastosowana przez producenta nazwa jest niezgodna z prawdą i wprowadza konsumentów w błąd.

Główny Inspektor JHARS nie zgodził się ze stanowiskiem skarżącego, wskazującym, że nazwę *Matjas-art. lekko solone filety śledziowe w oleju* należy traktować jako nazwę zwyczajową, która w podobnym brzmieniu jest stosowana w krajach Unii Europejskiej. Nazwanie „matiasem” produktu, który nie spełnia podstawowych kryteriów charakterystycznych dla takiego produktu jest wprowadzeniem konsumenta w błąd i stanowi zafalszowanie artykułu rolno-spożywczego poprzez nadanie produktowi nazwy niezgodnej z prawdą.

Powołując się na literaturę fachową Główny Inspektor JHARS wskazał, że tradycyjnie mianem „Matiasa” określa się produkt o następujących cechach: śledzie poławiane w okresie od połowy maja do początku lipca w wodach Morza Północnego, „matiasy” to śledzie „dziewicze”, czyli takie, które nie odbyły jeszcze tarła i nie mają w pełni rozwiniętych gonad, macerowane w niskoprocentowej solance (ok. 5%) w drewnianych beczkach (najlepiej dębowych), proces macerowania przebiega z udziałem enzymów proteolitycznych pochodzących z wyrostków pylorycznych śledzia, zawartość tłuszczu w rybie powinna wynosić ok. 15%. Jednocześnie najwyższa aktywność enzymów trawiennych obecna u śledzi jest właśnie w okresie późnej wiosny (maj-czerwiec) i tylko ryby poławiane w tym czasie stanowią odpowiedni surowiec do produkcji matiasów.

Odwołując się do opinii naukowej będącej dowodem w sprawie, jak również wskazując na literaturę oraz Normę Branżową BN-84-8023-02:1985 Ryby solone śledziowate dalekomorskie, w pkt 3.7. Charakterystyka poszczególnych nazw handlowych, Tablica 2 – Główny Inspektor JHARS uznał, że nazwa „matias” („matyjas”) ma charakter nazwy zwyczajowej, w rozumieniu przepisów prawa. Powyższe potwierdzają

zarówno publikacje z lat 50. XX wieku zacytowane przez naukowca we wspomnianej opinii, jak również ww. Norma Branżowa, które wskazują na istotne cechy, charakteryzujące „matiasy” na rynku przetworów rybnych. Organ odwoławczy stwierdził, że nazwa ta zakorzeniła się w świadomości konsumentów, którzy wiążą z tak nazwanym produktem określone cechy dotyczące walorów smakowych oraz zdrowotnych przetworu rybnego pod nazwą „matias” („matyjas”), wynikających z określonego procesu produkcyjnego oraz użytych surowców.

Do produkcji zakwestionowanej partii strona skarżąca użyła zamrożonych filetów śledziowych pozyskanych z połowu śledzi w dniu 31 października 2011 r., nieposiadających cech klasycznego matiasa, który jako produkt handlowy jest opisany w literaturze fachowej.

Sporny produkt wyprodukowany jest ze śledzi poławianych poza okresem maj–czerwiec, a ponadto śledzie użyte do produkcji spornego wyrobu dojrzewały w sztucznej zalewie sporządzonej na bazie octu, solanki, benzoesu sodu oraz substancji zakwaszających, a nie z udziałem enzymów proteolitycznych pochodzących z wyrostków pylorycznych śledzia, czy nawet sztucznych enzymów niepochodzących bezpośrednio z dojrzewającego śledzia.

Główny Inspektor JHARS nie uznał argumentacji strony wskazującej, że nazwy zwyczajowe są stosowane od kilkudziesięciu lat na rynku europejskim. Organ odwoławczy zauważył, że określenie „a’la” „typu” są powszechnie zrozumiałe i używane w języku polskim, zaś od przeciętnego konsumenta, który ma podstawową wiedzę o świecie, w tym o kuchni i środkach spożywczych, można oczekiwać znajomości tych określeń. Organ odwoławczy uznał jednak, że tak nie jest w przypadku przyrostka „art.”, który nie jest dla przeciętnego polskiego konsumenta zrozumiały. Zdaniem organu, wieloznaczność powyższego określenia nie pozwala konsumentowi na rozpoznanie charakteru środka spożywczego i nie może ono zostać uznane za wystarczającą informację wskazującą, iż nie mamy do czynienia z klasycznym „matiasem” („matyjasem”). Ponadto, Główny Inspektor JHARS uznał, że przywoływane przez stronę skarżącą przykłady używania nazw zwyczajowych stosowanych na rynku niemieckim dla przetworów śledziowych nie mają realnego przełożenia na rynek polski, gdyż dla polskiego konsumenta niemieckojęzyczne nazwy nie są zrozumiałe.

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie wyrokiem z dnia 25 czerwca 2014 r., sygn. akt VI SA/Wa 3267/13 oddalił skargę na decyzję Głównego Inspektora JHARS utrzymującą w mocy decyzję organu I instancji.

Sąd stanął na stanowisku, że *wystarczy samo stwierdzenie zaistnienia okoliczności wprowadzenia do obrotu zafałszowanego artykułu, aby bez przypisywania winy osobie, która dokonuje tej czynności, organ zobligowany był do wymierzenia sankcji przewidzianej w tym przepisie. Obiektywizm ten zakłada zatem automatyzm sankcji za naruszenie ustawowych przepisów. Uzasadnieniem tego typu odpowiedzialności jest przede wszystkim jej funkcja prewencyjna, co nie wyłącza również funkcji dyscyplinująco-represyjnej (vide: wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 4 lipca 2012 r., sygn. akt II GSK 917/11).*

W wydanym wyroku Sąd podkreślił, iż *producent jest zobowiązany do zapewnienia jakości towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz deklaracją producenta. Przede wszystkim zaś zobowiązany jest nadawać produktowi nazwę, która będzie go w odpowiedni sposób charakteryzować. Oznacza to, iż nazwa powinna oddawać skład, sposób produkcji, właściwości, a przede wszystkim nie może wprowadzać konsumenta w błąd.*

WSA w Warszawie przytaczając opinię naukową wskazującą, że „Matyjasem” można nazwać produkty, które wyprodukowano ze śledzi poławianych przed pierwszym tarłem w okresie od maja do pierwszej połowy lipca w wodach Morza Północnego, macerowanych w drewnianych beczkach w niskoprocentowym roztworze z udziałem enzymów proteolitycznych pochodzących z wyrostków pylorycznych śledzia, z zawartością tłuszczu ok. 15%. Jednocześnie, z przywołanej w owej opinii literatury wynika, że wyróżniane są ponadto śledzie typu „Matyjas” („a’la matias”, „matiesfix”), które poławiane są poza sezonem, a sam proces macerowania przeprowadza się za pomocą sztucznej proteazy. Jak też powołując się na przywołaną przez organy Normę Branżową BN-84-8023-02: 1985 Ryby solone śledziowate dalekomorskie, w pkt 3.7. Charakterystyka poszczególnych nazw handlowych, Tablica 2, która definiuje „matiasy” jako „śledzie, ryby dobrze umięśnione, z dużą zawartością tłuszczu około jelitowego i podskórnego; gonady do IV stadium rozwoju wg skali Maiera; zawartość tłuszczu w mięsie powyżej 18%, ryby oprawione słabo solone” uznał, że zarówno publikacje pochodzące z lat 50-tych XX wieku zacytowane

przez naukowca we wspomnianej opinii z dnia [...] lipca 2011 r., a także przywołana wyżej Norma Branżowa potwierdzają, że nazwa „Matyjas” („matias”) ma zatem charakter nazwy zwyczajowej, w rozumieniu art. 47 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Powyższe dowody, w ocenie Sądu, przedstawiają istotne cechy, które wyróżniają „matiasy” na rynku przetworów rybnych. W konsekwencji, należy zgodzić się z organami obu instancji, że nazwa „Matyjas” („matias”) zakorzeniła się w świadomości konsumentów, którzy wiążą z tak nazwanym produktem określone cechy dotyczące walorów smakowych oraz zdrowotnych przetworu rybnego występującego pod nazwą „Matyjas” a wynikających z określonego procesu produkcyjnego oraz użytych surowców.

Mając na uwadze powyższe WSA w Warszawie stwierdził, że wymieniony produkt nie spełnia zatem wymagań stawianych charakterystycznym przetworom śledziowym mogącym występować pod nazwą „Matyjas” („matias”), a tym samym jego producent narusza przepisy art. 3 pkt 5, art. 4 ust. 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, a także art. 45 ust. 2 i art. 46 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w zw. z art. 6 ust. 2 ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych oraz art. 47 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w zw. z art. 7 ust. 1 pkt 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W wydanym wyroku Sąd wskazał, że sporny produkt wyprodukowany został ze śledzi poławianych poza okresem maj–czerwiec. Ponadto, co równie istotne, śledzie użyte do produkcji wyrobu [...] dojrzewały w sztucznej zalewie sporządzonej na bazie octu, solanki, benzoesu sodu oraz substancji zakwaszających, a nie z udziałem enzymów proteolitycznych pochodzących z wyrostków pylorycznych śledzia, czy nawet sztucznych enzymów niepochodzących bezpośrednio z dojrzewającego śledzia.

W tej sytuacji, Sąd zgodził się z organami Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych obu instancji i uznał, że w świetle przepisu art. 3 pkt 10 lit. b ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, nazywanie „matiasem” („matjas-art.”) produktu, który nie spełnia podstawowych kryteriów charakterystycznych dla takiego produktu, jest wprowadzaniem konsumenta w błąd i stanowi zafałszowanie artykułu rolno-spożywczego poprzez nadanie produktowi nazwy niezgodnej z prawdą.

Tym samym WSA poparł stanowisko organów IJHARS wskazujące, że w przedmiotowej sprawie pro-

dukt wyprodukowany przez skarżącą spółkę ze śledzi poławianych w okresie od października do listopada 2011 r., a więc niebędących śledziami dziewiczymi, odpowiednio dojrzewającymi – poprzez nadanie mu nazwy [...] może zostać przez konsumentów pomyłony z klasycznym „Matyjasem”, wyprodukowanym zgodnie z tradycją, tj. z dziewiczych śledzi poławianych między majem a lipcem, dojrzewających we własnych enzymach trzustkowych.

Zdaniem Sądu, nie ulega wątpliwości, że wszelkie działania producenta, które wprowadzają konsumentów w błąd, powinny być eliminowane przez odpowiedni nadzór organów publicznych, albowiem zarówno w świetle unormowań europejskich jak i krajowych, zadaniem prawa żywnościowego jest ochrona interesów konsumentów, którzy mają pełne prawo do dokonywania świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością.

Odnosnie argumentacji skarżącego odwołujące się do powszechnej rozpoznawalności wśród konsumentów określenia „art.”, Sąd stwierdził, że – wbrew sugestiom strony skarżącej – organ słusznie przyjął, iż w przypadku przyrostka „art.” nie sposób uznać, aby był on dla przeciętnego polskiego konsumenta zrozumiały. Nie bez racji organ odwoławczy zauważył przede wszystkim, iż w języku polskim słowo „art.” może w konsumencie wzbudzić skojarzenia z określeniem „artystyczny”. W świetle zgromadzonych materiałów dowodowych, nie można przyjąć, że użycie powyższego określenia pozwala konsumentowi na rozpoznanie charakteru środka spożywczego. W konsekwencji, organ zasadnie wskazał, że użycie w spornym oznaczeniu powyższego określenia – przyrostka „art.” nie może być uznane za wystarczającą informację wskazującą nabywcy (konsumentowi), iż nie mamy do czynienia z klasycznym „Matyjasem”.

Tym samym Sąd uznał, że w przedmiotowej sprawie Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, opierając się na informacjach zawartych w przywołanej opinii naukowej, a także na pozostałych dokumentach zgromadzonych w toku przeprowadzanych czynności kontrolnych dotyczących pozyskiwania surowca oraz procesu wytwarzania kwestionowanego wyrobu [...] – słusznie stwierdził, że przedmiotowa nazwa zawierająca określenie „Matjas-art.” wprowadza konsumenta w błąd, co kwalifikuje sporny produkt do artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych.

Naczelny Sąd Administracyjny wyrokiem z dnia 6 maja 2016 r., sygn. akt IIGSK 2954/14 oddalił skargę kasacyjną do wyroku WSA w Warszawie.

NSA rozpatrując przedmiotową sprawę jednoznacznie uznał, że wprowadzany przez skarżącą do obrotu wyrób o nazwie „Matjas-art.” nie był ani „matiasem” ani śledziem typu „matias” z opinii naukowej wynika, że istnieją śledzie typu „matias” („a’la matias”, „matiesfix”), które są poławiane poza sezonem, a sam proces macerowania przeprowadzany jest za pomocą sztucznej proteazy (sztucznego enzymu). Tymczasem wyrób, którego próbki zabezpieczono podczas kontroli przeprowadzonej od [...] do [...] stycznia 2012 r. i poddano badaniu został wyprodukowany z kawałków mrożonych filetów ze śledzi poławianych w okresie od października do listopada 2011 r., które przechowywano przez 5–8 dni w zalewie składającej się z wody, solanki, salinatu TM (mieszanka cytrynianu sodu, kwasu cytrynowego, glutaminianu sodu, askorbinianu sodu, kwasu jabłkowego, octanu sodu i glukozy), roztworu benzoesu sodu (OPZ-004/1), a także wody, solanki, octu spirytusowego, benzoesu sodu (OPZ-089). Trzeba dodać, że skarżąca nie kwestionowała ustaleń organów i Sądu pierwszej instancji odnoszących się do składu i procesu przygotowania artykułu rolno-spożywczego „Matjas-art.”. Wobec powyższego jest oczywiste, że skoro do produkcji wyrobu „Matjas-art.” nie użyto sztucznej proteazy, to otrzymany produkt nie był śledziem typu „matias”. w konsekwencji w sprawie nie miało żadnego znaczenia wyjaśnienie jakie nazwy zwyczajowe stosowane są do oznaczania śledzi typu „matias” oraz czy używana przez skarżącą nazwa może być traktowana jako nazwa zwyczajowa.

Sąd II instancji podkreślił, że stosowanie przez skarżącą nieprawidłowego, wprowadzającego konsumenta w błąd, oznakowania artykułu rolno-spożywczego o nazwie „Matjas-art.” lekko solone filety śledziowe w oleju, nie budzi wątpliwości.

Jak wskazał NSA producent jest zobowiązany do zapewnienia jakości towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz deklaracją producenta. Przede wszystkim zaś zobowiązany jest nadawać produktowi nazwę, która będzie go w odpowiedni sposób charakteryzować. Oznacza to, że nazwa powinna oddawać skład, sposób produkcji, właściwości, a przede wszystkim nie może wprowadzać kon-

sumenta w błąd. Jeżeli producent chce wyróżnić swój produkt przez podanie jego szczególnych cech lub właściwości czy też sposobu produkcji wyróżniających go od produktów tego samego rodzaju, to powinien przy oznaczeniu tej cechy lub właściwości podawać ją na tyle dokładnie i precyzyjnie, aby nie budzić u konsumentów nadmiernych oczekiwań i wyobrażeń o jakości tego produktu, które nie odpowiadają prawdzie lub też są przejawem nieuczciwych praktyk w handlu żywnością.

Ponadto NSA stwierdził, że określenie „a’la”, czy „typu” są powszechnie zrozumiałe i używane w języku polskim, zaś od przeciętnego konsumenta, który ma podstawową wiedzę o świecie, w tym o kuchni i środkach spożywczych, można oczekiwać znajomości tych określeń. Natomiast przyrostek „art.”, nie jest dla przeciętnego polskiego konsumenta zrozumiałe. Zdaniem organu, wieloznaczność powyższego określenia nie pozwala konsumentowi na rozpoznanie charakteru środka spożywczego i nie może ono zostać uznane za wystarczającą informację wskazującą, iż nie mamy do czynienia z klasycznym „matiasem” („matyjasem”). Nawet gdyby uznać, że przyrostek „art.” jest równoważny i rozumiałe dla przeciętnego konsumenta na równi z przyrostkiem „a’la”, to ponownie należy podkreślić, że wprowadzany do obrotu przez skarżącą wyrób o nazwie „Matjas-art. lekko solone filety śledziowe w oleju a’ 250 g”, z uwagi na użyty surowiec i zastosowany proces technologiczny, nie były śledziami typu „matias”, a więc użycie nazwy sugerującej, że jest inaczej, także należałoby ocenić jako oferowanie artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego i wprowadzanie konsumenta w błąd.

Mając na względzie powyższe orzeczenie należy stwierdzić, że jeżeli producent podejmuje decyzję o zastosowaniu w oznakowaniu produktu określonej nazwy, nazwa ta musi być zgodna z przepisami prawa, jak też musi odnosić się do danego artykułu rolno-spożywczego oraz właściwie charakteryzować produkt. Każdorazowe zastosowanie nazwy, której brzmienie jest niezgodne z przepisami prawa, jak też niewłaściwie charakteryzuje produkt wprowadzając konsumenta w błąd, świadczy o zafałszowaniu artykułu rolno-spożywczego i skutkuje nałożeniem sankcji administracyjnych, o których mowa w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

O TRYBUNALE SPRAWIEDLIWOŚCI UNII EUROPEJSKIEJ

Małgorzata Stańczuk

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej z siedzibą w Luksemburgu stanowi władzę sądowniczą Unii Europejskiej.

TS powstał w 1952 roku, a jego nadrzędnym zadaniem jest *czuwanie nad poszanowaniem prawa w wykładni i stosowaniu traktatów*.

W ramach powierzonych zadań Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej spełnia następujące funkcje:

- kontroluje legalność aktów instytucji Unii Europejskiej,
- czuwa nad poszanowaniem przez państwa członkowskie obowiązków wynikających z traktatów,
- dokonuje wykładni prawa Unii na wniosek sądów krajowych.

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej obejmuje dwa organy sądowe: Trybunał Sprawiedliwości i Sąd, który został utworzony w 1988 r.

Trybunał zajmuje się przekazywanymi przez sądy krajowe wnioskami o wydanie orzeczeń w trybie prejudycjalnym oraz niektórymi skargami o stwierdzenie nieważności i odwołaniami.

Sąd orzeka w sprawach przedłożonych przez osoby fizyczne i przedsiębiorstwa oraz, w niektórych przypadkach, przez rządy krajów UE. W praktyce oznacza to, że Sąd orzeka przede wszystkim w sprawach dotyczących prawa konkurencji, pomocy państwa, handlu, rolnictwa i znaków towarowych.

Sędziowie i rzecznicy generalni są mianowani za wspólnym porozumieniem przez rządy krajów UE na odnawialną sześcioletnią kadencję. W każdym z organów sądowych sędziowie wybierają spośród siebie prezesa na odnawialny okres trzech lat.

W związku z tym, że każde państwo członkowskie ma własny język i specyficzny system prawny, Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej jest instytucją wielojęzyczną. Jego system językowy nie ma odpowiednika w żadnym innym organie sądowym na świecie,

ze względu na konieczność porozumiewania się ze stronami w języku postępowania i na konieczność zapewnienia rozpowszechnienia swego orzecznictwa we wszystkich państwach członkowskich. Każdy język oficjalny Unii Europejskiej, a jest ich obecnie 24, może być językiem postępowania.

Najbardziej powszechne są następujące rodzaje spraw:

- **wykładnia prawa (orzeczenia w trybie prejudycjalnym)**

Jeżeli sąd krajowy ma jakiegokolwiek wątpliwości co do wykładni lub ważności danego aktu prawnego UE, może zwrócić się o wyjaśnienie do Trybunału Sprawiedliwości. Ten sam mechanizm ma zastosowanie do ustalenia czy krajowe przepisy lub praktyka są zgodne z prawem UE.

- **spawy wnoszone przeciwko rządowi krajów UE w związku z nieprzestrzeganiem prawa UE.**

Spawy te mogą być wnoszone do Trybunału przez Komisję Europejską lub inny kraj UE. Jeżeli Trybunał uzna dany kraj za winny uchybienia, zobowiązuje go do bezzwłocznego naprawienia sytuacji. W przeciwnym razie wszczynana jest kolejna sprawa, która może zakończyć się nałożeniem kary.

- **unieważnianie aktów prawnych UE (skargi o unieważnienie)**

Jeżeli jakiś akt prawny UE uznany zostanie za niezgodny z traktatami UE lub prawami podstawowymi, rządy krajów UE, Rada UE, Komisja Europejska lub (w niektórych przypadkach) Parlament Europejski mogą zwrócić się do Trybunału o jego unieważnienie. Osoby fizyczne mogą również wnieść skargę o unieważnienie aktu prawnego UE, który bezpośrednio ich dotyczy.

- **zapewnianie podejmowania działań przez UE (skargi w sprawie beczynności)**
Parlament Europejski, Rada UE i Komisja Europejska są zobowiązane do podejmowania określonych decyzji w określonych okolicznościach. Jeżeli nie dopełnią tych zobowiązań, rządy krajów UE, inne instytucje UE lub (pod pewnymi warunkami) osoby fizyczne lub przedsiębiorstwa mogą wnieść skargę do Trybunału.
- **skargi na instytucje UE (roszczenia o odszkodowanie)**
Każda osoba fizyczna lub przedsiębiorstwo, które doznały szkody w wyniku działania lub beczynności UE bądź jej urzędników, może wnieść przeciwko nim skargę do Trybunału.

TRYBUNAŁ SPRAWIEDLIWOŚCI UNII EUROPEJSKIEJ W LICZBACH:	
liczba spraw od 1952 r.	33 764 wyroków i postanowień
skład trybunału i sądu	Trybunał: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 28 sędziów ▪ 11 rzeczników generalnych ▪ 1 sekretarz Sąd: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 44 sędziów ▪ 1 sekretarz
personel	2168 stanowisk (urzędnicy, personel tymczasowy i kontraktowy) <ul style="list-style-type: none"> ▪ 60% kobiet ▪ średnia wieku: 47 lat
służby językowe	985 stanowiska co stanowi 45% personelu instytucji w tym: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 602 prawników lingwistów ▪ 74 tłumaczy ustnych
język postępowania	24 języki urzędowe
budżet	99,34 mln EUR na rok budżetowy 2017

Małgorzata Stańczuk

ORZECZENIE W TRYBIE PREJUDYCJALNYM

Wykładnia przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego oraz przepisów Unii Europejskiej regulujących wypłatę refundacji wywozowych w Wyroku Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej w sprawie C-141/15 Doux e.a.

Przedmiotem rozstrzygnięcia TS (orzeczenia w trybie prejudycjalnym) była wykładnia przepisów:

- rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. *wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego* (Dz. U. 2008, L 157, s. 46) zmienionego rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 1239/2012 z dnia 19 grudnia 2012 r. (Dz. U. 2012, L 350, s. 63), oraz
- rozporządzenia Komisji (WE) nr 612/2009 z dnia 7 lipca 2009 r. *ustanawiającego wspólne szczegółowe zasady stosowania systemu refundacji wywozowych do produktów rolnych* (Dz. U. 2009, L 186, s. 1), zmienionego rozporządzeniem Komisji (UE) nr 173/2011 z dnia 23 lutego 2011 r. (Dz. U. 2011, L 49, s. 16).

Okoliczności faktyczne

Francuska Spółka Doux S.A. prowadząca działalność w zakresie produkcji mięsa drobiowego w Unii Europejskiej, a także eksportująca mrożone kurczaki do państw trzecich, ustanowiła zabezpieczenia w celu uzyskania zaliczek na poczet refundacji wywozowych.

Warunkiem przyznania refundacji wywozowych było spełnienie wymagań art. 28 ust. 1 rozporządzenia nr 612/2009, zgodnie z którym „jakość wywożonych produktów przyjęta w obrocie jest należyta i uczciwa”.

Krajowy Urząd ds. Produktów Rolnych oraz Morskich, zwany dalej „FranceAgriMer” po przeprowadzeniu badania mięsa drobiowego przeznaczonego na wywóz, w wyniku którego stwierdzono, że produkty zawierają wodę w ilości przekraczającej normy określone w załącznikach VI i VII do rozporządzenia nr 543/2008, wydał decyzję na mocy której zawiesił spółce Doux S.A. zwrot zabezpieczeń dotyczących wniosków o przyznanie refundacji wywozowych.

FranceAgriMer uznał, że zgodnie z art. 28 ust. 1 rozporządzenia nr 612/2009 nie przyznaje się refundacji wywozowych, jeżeli objęte nimi produkty nie mogą być wprowadzone do obrotu w obrębie Unii na normalnych warunkach oraz jeżeli ich „jakość przyjęta w obrocie” nie jest „należyta i uczciwa” w dniu przyjęcia zgłoszenia wywozowego.

Mrożone mięso drobiowe zawierające wodę w ilości przekraczającej normy określone w art. 15 rozporządzenia nr 543/2008 nie odpowiada warunkom przewidzianym w art. 28 ust. 1 rozporządzenia nr 612/2009, tym samym eksporter nie ma prawa do refundacji wywozowych.

Stan prawny

Artykuł 15 rozporządzenia nr 543/2008 *wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego* stanowi że, kurczaki mrożone i głęboko mrożone można wprowadzać do obrotu w ramach działalności gospodarczej lub handlowej we Wspólnocie jedynie wówczas, gdy zawartość wody nie przekracza wartości nieuniknionych ze względów technologicznych, oznaczonych za pomocą metody analizy opisanej w załączniku VI (metoda wycieku) lub w załączniku VII (metoda chemiczna).

Zgodnie z pkt 7 Załącznika VI do ww. rozporządzenia, jeżeli średni ubytek wody podczas rozmrażania w odniesieniu do 20 tusz w próbce przekracza podane poniżej wartości procentowe, uważa się, że ilość wody wchłoniętej podczas przetwarzania przekracza dopuszczalną wartość graniczną.

Wartości procentowe wynoszą dla schładzania owiewowego: 1,5%, schładzania owiewowo-natryskowe: 3,3%, schładzania zanurzeniowego: 5,1%.

Stosownie do art. 28 ust. 1 rozporządzenia nr 612/2009 *ustanawiającego wspólne szczegółowe zasady stosowania systemu refundacji wywozowych do produktów rolnych* nie przyznaje się żadnej refundacji w odniesieniu do produktów, których jakość przyjęta w obrocie nie jest należyta i uczciwa w dniu przyjęcia zgłoszenia wywozowego.

Produkty odpowiadają ww. wymogowi, jeżeli mogą być wprowadzone do obrotu na obszarze Unii na normalnych warunkach i zgodnie z opisem znajdującym się we wniosku o przyznanie refundacji oraz jeżeli produkty te są przeznaczone do spożycia przez ludzi, ich użycie w tym celu nie jest wykluczone lub istotnie ograniczone z powodu ich cech charakterystycznych albo ich stanu.

Zgodność produktów z ww. wymogami bada się zgodnie z normami lub praktykami obowiązującymi w Unii.

Zarzuty

Spółka Doux S.A. w skardze do Sądu Administracyjnego w Renne (Tribunal Administratif de Rennes, France) wskazała, że normy określone w art. 15 rozporządzenia nr 543/2008, tj. dotyczące maksymalnych limitów zawartości wody, nie mają zastosowania do produktów eksportowanych do państw trzecich oraz że decyzja narusza prawo, ponieważ uzależnia przyznanie refundacji wywozowych od zawartości wody w wywożonym mrożonym mięsie drobiowym.

Zdaniem strony przekroczenie norm zawartości wody nie wpływa na „należyta i uczciwa jakość (produktów wywożonych) przyjęta w obrocie” w rozumieniu art. 28 ust. 1 rozporządzenia nr 612/2009 oraz, że produkty te odpowiadają normom i praktykom obowiązującym w państwie przeznaczenia. Ponadto w opinii spółki Doux S.A. wspomniane normy, wobec braku ich rewizji, stały się nieadekwatne i nieaktualne.

Spółka zakwestionowała zasadność odrzucenia przez FranceAgriMer jej wniosku o przeprowadzenie powtórnej analizy partii mrożonych kurczaków.

Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym

W tych okolicznościach Sąd Administracyjny w Renne (Tribunal Administratif de Rennes, France) postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z następującymi pytaniami prejudycjalnymi:

- Czy określony w art. 15 rozporządzenia nr 543/2008 i jego załącznikach VI i VII próg zawartości wody stanowi wymóg „należytej i uczciwej jakości przyjętej w obrocie” w rozumieniu art. 28 ust. 1 rozporządzenia nr 612/2009, która jest warunkiem przyznania refundacji wywozowych?
- Czy drób mrożony, w którym przekroczono określony w art. 15 rozporządzenia nr 543/2008 i załącznikach VI i VII próg zawartości wody, dla którego właściwy organ wydał świadectwo jakości, może być sprzedawany w ramach Unii na normalnych warunkach w rozumieniu art. 28 rozporządzenia nr 612/2009?
- Czy okoliczność, że próg zawartości wody pozostaje niezmiennie na poziomie 5,1% według załącznika VI do rozporządzenia 543/2008 i nie ulega zmianie od kilkudziesięciu lat, pomimo podnoszonych zmian w praktyce hodowli i krytyki wyrażanej w niektórych badaniach naukowych co do przestarzałego charakteru tej wartości granicznej, jest zgodna z prawem Unii Europejskiej, a w szczególności zasadą pewności prawa?
- Czy załączniki VI i VII do rozporządzenia 543/2008 są dostatecznie dokładne w odniesieniu do kontroli przewidzianych w art. 15 rozporządzenia nr 543/2008 czy też Francja musi określić „praktyczne środki kontroli na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu”, gdyż w przeciwnym wypadku kontrole przeprowadzone na etapie wywozu produktów są bezskuteczne?
- Czy wnioski o analizę kontrolną, która zgodnie z art. 16 ust. 2 i 5 rozporządzenia 543/2008 ma zastosowanie do wyników kontroli w rzeźni, mogą zostać rozszerzone na kontrole przeprowadzone na etapie wprowadzania do obrotu produktów wywożonych, w obecności stron, w szczególności na podstawie art. 41 Karty Praw Podstawowych Unii Europejskiej?

Orzeczenie

W opinii Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej kurczaki mrożone i głęboko mrożone, w których zawartość wody przekracza dopuszczalne normy określone rozporządzeniem nr 543/2008, zmienionym rozporządzeniem wykonawczym nr 1239/2012, nie mogą być wprowadzane do obrotu „na normalnych warunkach” na terytorium Unii Europejskiej przez co nie spełniają wymogu „należytej i uczciwej jakości przyjętej w obrocie”, będącej na podstawie art. 28 ust. 1 rozporządzenia 612/2009, warunkiem przyznania refundacji wywozowych, nawet jeśli posiadają świadectwo jakości wydane przez właściwy organ.

TS podkreślił, że załączniki VI i VII do rozporządzenia nr 543/2008, są wystarczająco precyzyjne, by mogły być podstawą przeprowadzania kontroli kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych przeznaczonych do wywozu z prawem do refundacji wywozowej.

Trybunał Sprawiedliwości UE potwierdził aktualność norm zawartości wody w mięsie mrożonych kurczaków, które zdefiniowano w art. 15 ust.1 i w załącznikach VI i VII do rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. *wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego*, zmienionego rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 1239/2012 z dnia 19 grudnia 2012 r.

Jednocześnie Trybunał Sprawiedliwości UE podkreślił, że eksporter kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych, zgodnie z art. 118 ust. 2 i art. 119 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 450/2008 z dnia 23 kwietnia 2008 r. *ustanawiającego wspólnotowy kodeks celny* (zmodernizowany kodeks celny), może być obecny lub reprezentowany przy kontroli towarów oraz przy pobieraniu próbek, a także jeżeli uzna, że uzyskane wyniki nie są reprezentatywne może wystąpić z wnioskiem o dodatkową kontrolę lub pobranie próbek.

Komisja Europejska nie wyklucza w przyszłości możliwości dostosowania norm zawartości wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych przewidzianych rozporządzeniem nr 543/2008. W opinii KE zawartość wody fizjologicznej w kurczakach jest obecnie nieznacznie wyższa niż zawartość wody obserwowana w 1993 r., jednak biorąc pod uwagę postęp techniczny, który pozwala na obniżenie wchłaniania wody w trakcie obróbki mięsa, ewentualna zmiana norm dopuszczalnej zawartości wody oznaczałaby prawdopodobnie ich obniżenie, a nie ich podwyższenie.

TAJNIKI NAZEWNICTWA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Sylwia Ciągło-
Androsiuk
Ewa Borowska

Nazwa środka spożywczego obok grafiki zamieszczonej na opakowaniu stanowi pierwszy element, na który zwraca uwagę kupujący. To na podstawie nazwy, konsument dokonuje pierwszej selekcji wyłaniając z ogromnej liczby oferowanych mu produktów te, które wzbudzają jego zainteresowanie, potencjalnie spełniają jego oczekiwania, zachęcają do spróbowania. Zastosowana nazwa powinna pozwolić konsumentowi w pełni zidentyfikować produkt równocześnie nie wprowadzając go w błąd. Nie jest to zadanie łatwe do wykonania, bo z jednej strony producent pragnie odpowiednią nazwą przykuć uwagę konsumenta, zareklamować swój produkt, z drugiej jednak strony musi się kierować ogólnymi zasadami odnoszącymi się do nazwy środka spożywczego zawartymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (...).

Nazwa określona w przepisach

Przepisy prawa definiują charakter i właściwości wielu środków spożywczych, wskazując między innymi ich skład, sposób produkcji, czy też wymagania fizykochemiczne. Decyzja dotycząca wykorzystania nazwy, pod którą kryje się produkt o tak ściśle sprecyzowanych cechach wiąże się z tym, że musi on spełniać określone wymagania przewidziane przez ustawodawcę. Dlatego też *mięso mielone* zawsze będzie *mięsem bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1% soli*, natomiast *masło* zawsze będzie produktem pozyskanym wyłącznie z mleka lub niektórych przetworów mlecznych zawierający nie mniej niż 80% i mniej niż 90% tłuszczu mlecznego. W przepisach dotyczących prawa żywnościowego zdefiniowanych zostało wiele produktów, wśród których znajdują się między innymi przetwory mleczne, oliwa z oliwek, soki i nektary, czekolady, dżemy, marmolady i powidła. Niestety nie wszystkie artykuły rolno-spożywcze zostały tak dokładnie zdefiniowane, stąd też dla tej grupy produktów producent ma możliwość stosowania nazw zwyczajowych lub opisowych. Musi jednak tak nazwać produkt, aby konsument sięgając po niego, kierując się wyłącznie jego nazwą, nie miał wątpliwości co kupuje.

Stosowanie nazwy zwyczajowej

Przepisy prawa dopuszczają stosowanie nazwy zwyczajowej, tj. nazwy powszechnie stosowanej, jednoznacznie kojarzącej się z produktem wyprodukowanym z kon-

kretnych surowców i według określonej receptury, akceptowanej przez konsumenta bez potrzeby jej dalszego wyjaśnienia. Każdy konsument dokładnie zdefiniuje, iż kapusta kiszona to produkt poddany naturalnej fermentacji mlekowej, natomiast chleb pszenny graham czy też żytni razowy to pieczywo wyprodukowane odpowiednio z mąki pszennej graham lub żytniej razowej. Nie będzie miał też wątpliwości co do charakteru i właściwości takich produktów jak majonez, jogurt czy też herbatniki.

Konieczność stosowania nazwy opisowej

W sytuacji gdy przepisy prawa nie regulują nazewnictwa środków spożywczych a ich nazwy zwyczajowe nie istnieją lub nie są stosowane, przepisy prawa obligują producenta do zastosowania tak zwanej nazwy opisowej. Powinna ona zawierać wystarczająco jasny opis produktu umożliwiający konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru produktu i odróżnienie go od innych, z którymi mógłby zostać pomyłony.

Nazwa środka spożywczego nie może być jednak zastąpiona nazwą chronioną jako własność intelektualna, nazwą marki lub nazwą wymyśloną, fantazyjną (tak zwaną nazwą handlową). Choć prawdopodobnie większość konsumentów wie co kryje się pod nazwą *Prince polo*, *Grzeški*, *Pryncypalki*, czy też *Princessa*, nie zwalnia to jednak producenta od zamieszczenia w oznakowaniu produktu nazwy środka spożywczego tj. nazwy opisowej w pełni odzwierciedlającej jego charakter, właściwości oraz skład.

Obowiązkowe informacje towarzyszące żywności

Obowiązujące prawodawstwo nakłada na producenta obowiązek uzupełnienia nazwy wyrobów, które wprowadza do obrotu o dane szczegółowe dotyczące produktu, dzięki którym możliwe będzie w pełni ich scharakteryzowanie. Z tego powodu nazwa środka spożywczego powinna zawierać informacje dotyczące warunków fizycznych produktu np. stopień rozdrobnienia wsadu w przypadku kielbas, a także wszelkie dane dotyczące procesów technologicznych, jakim poddano produkt np.: *pasteryzowanie*, *parzenie*, *głębokie mrożenie*, *wędzenie*, *zagęszczanie*. Ponadto, w przypadku produktów, które były wcześniej mrożone, a są sprzedawane w formie rozmrożonej lub produktów poddanych procesowi promieniowania jonizującego nazwie żywności powinna towarzyszyć stosow-

na informacja tj. *rozrożony* lub *napromieniony*, dzięki czemu konsument będzie mógł je prawidłowo przechowywać np. nie zamrozi ich powtórnie.

Nazwa żywności musi w przejrzysty sposób informować kupującego z czego powstał produkt, a więc gatunków owoców wchodzących w skład soków, dżemów czy marmolad, gatunku zboża, z którego otrzymano mąkę do wypieku pieczywa czy też gatunku zwierzęcia, z którego pozyskano mięso do produkcji wędlin. Wskazane jest również odniesienie w nazwie do użytych podczas produkcji składników wyróżniających dany produkt, np. ketchup z *bazylią*, masło z *czosnkiem*, jogurt *żurawinowy*, serek *waniliowy* i wiele innych. Takie podkreślenie obecności danego składnika sugeruje jego istotny wpływ na właściwości np. smakowe, produktu. Nie wystarczy jednak dodać aromatu brzoskwiowego czy truskawkowego aby nazwać produkt np. *serek truskawkowy* lub *jogurt brzoskwiowy*. Tak nazwane produkty muszą w swoim składzie zawierać odpowiednio truskawki lub brzoskwinie.

Na producentów przetworów mięsnych czy rybnych prawo nakłada obowiązek umieszczenia w nazwie informacji o tym, że do ich produkcji zostały wykorzystane białka pochodzenia zwierzęcego innego niż podstawowy surowiec, z którego wyprodukowano kielbasę, pasztet czy też paluszki rybne. Dla konsumenta, z różnych powodów: religijnych, zdrowotnych czy związanych z własnymi przekonaniami, istotne znaczenie ma fakt, że kielbasa wieprzowa, paluszki rybne czy też burgery rybne zawierają w swoim składzie dodatek białek pochodzących np. z mleka. Producent przetworów mięsnych czy rybnych w nazwie produktu powinien również wyraźnie zaznaczyć, wykorzystując określenie z *połączonych kawałków mięsa/ryby*, jeśli jego produkt oferowany do sprzedaży w formie sprawiającej wrażenie jednego dużego kawałka faktycznie powstał przez sklejenie mniejszych kawałków mięsa lub ryby za pomocą innych składników. Określenia *szynka*, *połędwica* czy też *filet* sugerują konsumentowi, że ma do czynienia z produktem o całkowicie zachowanej strukturze tkankowej stąd też jeśli produkty zostały wyprodukowane z kilku połączonych części anatomicznych konsument ma prawo i powinien o tym wiedzieć.

Nazwa produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie plata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej, a także produktów rybołówstwa powinna również obejmować informację o dodanej do nich wodzie, jeżeli jej ilość przekracza 5% masy gotowego produktu. To z nazwy w pierwszej kolejności konsument powinien dowiedzieć się, że mięso kulinarne np. pod nazwą *mięso na kotlety* oprócz mięsa i innych składników zawiera również wodę. Konsument w tego

typu produktach nie spodziewa się obecności znacznej ilości wody zwiększającej ich masę. Podanie w nazwie informacji o dodanej wodzie pozwoli konsumentowi na rozpoznanie charakteru i składu produktu.

Informacja o zastosowanych podczas produkcji składnikach znajdująca się w wykazie składników jest **niewystarczająca**.

Informacje dodatkowe umieszczane w nazwie

Nazwie środka spożywczego mogą również towarzyszyć informacje przydatne konsumentowi, precyzyjnie informujące konsumenta o rodzaju produktu i jego właściwościach. Wśród nich znajdują się np. określenia typu *pikantny*, *łagodny*, *ostry*, *słodki* lub *kwaśny* w odniesieniu do sosów lub ketchupów, dzięki którym konsument będzie mógł dokonać wyboru produktu bez dokładnej analizy wykazu składników użytych podczas produkcji, czy też dane dotyczące przeznaczenia produktów np. *mięso na kotlety*, *sos do makaronu*, mieszanka przypraw *do bigosu* lub *olejek do ciasta*.

W nazwie wyrobu można użyć określeń typu *wiejski*, *babuni*, *domowy* np. *Pasztet Babuni*, *Kielbasa domowa*, *Szynka Wiejska*. Konsument kojarzy te środki spożywcze z wyrobami, których produkcja odbywała się w warunkach zbliżonych do domowych, w prosty sposób, z wykorzystaniem tylko ogólnodostępnych surowców, a nie z zastosowaniem licznych substancji dodatkowych, nie wykorzystywanych w gospodarstwie domowym (np. konserwanty czy emulgatory). Tak nazwane produkty są postrzegane jako bardziej wartościowe. Kojarzą się one konsumentowi z posiłkiem przygotowywanym w domowym zaciszu przez mamę zgodnie z babcinym przepisem, w prosty sposób bez udziału półproduktów, przetworzonych surowców oraz dodatków funkcjonalnych. Konsument oczekuje, że *domowy makaron* zostanie zrobiony z mąki i jaj z ewentualnym dodatkiem szczypty soli, *domowy twaróg* z podgrzanego kwaśnego mleka, a *wiejska śmietana* nie zawiera skrobi ani substancji zagęszczających.

Przepisy stojące na straży prawidłowości „nazwy środka spożywczego” mają na celu ochronę interesu konsumenta, który powinien być rzetelnie informowany o tym co w rzeczywistości kupuje. Należy przede wszystkim pamiętać, że generalną zasadą, jest to aby nazwa produktu nie wprowadzała konsumenta w błąd, właściwie opisywała produkt oraz była adekwatna do jego rzeczywistego składu. Nazwa nie może również sugerować, iż dany produkt posiada szczególne właściwości, jeżeli nie wyróżnia się niczym spośród innych produktów ze swojej grupy towarowej.

ZWIĄZKI CHEMICZNE POWSTAJĄCE W WYNIKU TERMICZNEGO PRZETWARZANIA ŻYWNOSCI I ICH POTENCJALNY WPŁYW NA ZDROWIE

Anna Przymęska

Termiczne przetwarzanie żywności ma na celu nie tylko nadanie pożądanych cech organoleptycznych, poprawy przyswajalności, ale także pozwala na uzyskanie produktów bezpiecznych dla zdrowia, pozbawionych szkodliwych drobnoustrojów. Jednak w czasie procesów przetwarzania z wykorzystaniem wysokich temperatur oprócz wytworzenia substancji, mających pozytywny wpływ na organizm człowieka, zachodzą również niekorzystne zmiany w produkcie. Prowadzą one do powstawania związków chemicznych szkodliwych dla zdrowia takich jak akryloamid, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, heterocykliczne aminy aromatyczne (HCA) czy furan.

Akryloamid (wg IUPAC: 2-propenamid) to niskocząsteczkowy związek organiczny o wzorze sumarycznym C_3H_5NO . W normalnych warunkach jest białą, bezwoną substancją krystaliczną. Związek ten ma charakter polarny, jest dobrze rozpuszczalny w wodzie, etanolu, eterze oraz chloroformie. Ze względu na obecność wiązania podwójnego jest bardzo reaktywny, bardzo łatwo ulega polimeryzacji tworząc poliakryloamid – związek szeroko stosowany w przemyśle m.in. przy produkcji klejów, tworzyw sztucznych czy kosmetyków.

Pierwsze doniesienia o tym, że głównym źródłem pochodzenia akryloamidu w organizmach ludzi jest żywność, pochodzą z końca lat 90. W czasie obróbki termicznej (smażenia, pieczenia) zachodzi wiele procesów chemicznych prowadzących do powstania 2-propenamidu. Są to głównie reakcje Maillarda. Reakcje te, to reakcje zachodzące pomiędzy cukrami redukującymi a aminokwasami, peptydami lub białkami zawierającymi wolną grupę aminową, które prowadzą do utworzenia licznej grupy nowych związków, odpowiedzialnych m.in. za smak, zapach

oraz atrakcyjność produktów. Im wyższa temperatura oraz czas trwania obróbki, tym ilość powstającego akryloamidu zwiększa się. Największa jego ilość powstaje w żywności bogatej w węglowodany poddanej obróbce w temperaturze przekraczającej $120^{\circ}C$. Najniższe stężenie występuje w produktach zwierzęcych – rybach, mięsie oraz drobiu. Istnieją dowody świadczące o szkodliwym wpływie tego związku na organizmy ludzi. Nadmierne spożywanie akryloamidu może prowadzić do wystąpienia raka piersi u kobiet, a także powodować uszkodzenia centralnego oraz obwodowego układu nerwowego. Ponadto badania przeprowadzone na zwierzętach wykazały, że związek ten wywołuje nowotwory m.in. tarczycy czy płuc.

Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) – grupa związków organicznych, których struktura charakteryzuje się tym, że atomy węgla i wodoru formują dwa lub więcej sprzężonych pierścieni aromatycznych bez żadnego podstawnika. Dobrze rozpuszczają się w rozpuszczalnikach organicznych (benzen, toluen, aceton, cykloheksan), natomiast słabo w wodzie. Do tej grupy zalicza się ok. 250 związków, jednakże 17 z nich jest szczególnie niebezpiecznych dla zdrowia i środowiska naturalnego.

TABELA 1. ZAWARTOŚĆ AKRYLOAMIDU
W WYBRANYCH PRODUKTACH

Produkt	Zawartość akryloamidu [$\mu g/kg$]
Chipsy ziemniaczane	50-3500
Frytki	170-2287
Ciastka	30-3200
Kawa	170-230
Chleb	20
Płatki śniadaniowe	200
Pieczywo chrupkie	740

Produkty spożywcze mogą zawierać WWA pochodzące z zanieczyszczenia powietrza, wody, gleby oraz z drugiej strony związki te mogą powstawać w wyniku obróbki żywności, tj. wędzenia, pieczenia (zwłaszcza nad otwartym ogniem), smażenia. Mechanizm powstawania tej grupy związków jest oparty na pirolisie tłuszczu. Podczas obróbki termicznej tłuszcz przy bezpośrednim kontakcie z płomieniami może ulec niepełnemu spalaniu generując WWA. Związki te mogą również unosić się z dymem i osiadać na powierzchni przygotowywanych produktów, np. podczas grillowania, gdy tłuszcz osiada na bezpośrednim źródle ciepła. Podobnie jak w przypadku akrylamidu, im wyższa temperatura i dłuższy czas obróbki, tym większa zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w produkcie. Dla porównania w surowej żywności zawartość WWA waha się między 0,01 a 1 µg/kg, w pieczonym mięsie 130 µg/kg, a w wędzonych rybach i mięsie wynosi aż 200 µg/kg.

Wśród tej grupy związków szczególnie rakotwórcze są benzo[a]piren oraz 1,2,5,6-dibenzoaantracen, które w znacznym stopniu przyczyniają się do indukcji nowotworów jelita grubego. W chwili obecnej dopuszczalna ilość benzo[a]pirenu w żywności wynosi 2,0 µg/kg (wg Rozporządzenia Komisji (UE) NR 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r.).

Heterocykliczne aminy aromatyczne (HCA) – związki organiczne, zawierające w swojej strukturze układy pierścieniowe, w skład których wchodzi atomy azotu oraz przyłączone do nich wolne grupy aminowe. Wśród tej grupy można wyróżnić 25 związków, które znajdują się w żywności wysokobiałkowej poddanej obróbce termicznej (gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie). Im dłuższy czas obróbki i wyższa temperatura, tym ilość heterocyklicznych amin aromatycznych jest większa. Jednakże największej HCA produkowanych jest podczas grillowania lub smażenia, zwłaszcza mięsa czerwonego i ryb. Ilość tych związków w żywności waha się od kilku do kilkuset ng/kg i mimo małej zawartości działają silnie rakotwórczo i mutagennie. Mogą one powodować choroby serca, powstawanie nowotworów jelit, piersi.

Furan – (C₄H₄O) bezbarwna i lotna ciecz, nierozpuszczalna w wodzie. Znajduje zastosowanie w produkcji żywic, lakierów, a także w otrzymywaniu tetrahydrofuranu oraz w przemyśle farmaceutycznym.

W produktach spożywczych powstaje podczas reakcji Maillarda. Może powstawać z różnych prekursorów podczas sterylizacji bądź pasteryzacji produktów spożywczych. Jego ilość jest szczególnie wysoka w produktach pakowanych w szczelne pojemniki, kawie, karmelu, pieczywie oraz sosie sojowym. Badania jednoznacznie nie potwierdziły, że związek ten jest kancerogenny dla ludzi, ale dowiadczania przeprowadzone na zwierzętach wykazały, że furan może inicjować zmiany nowotworowe w organizmie.

Przetwarzanie termiczne żywności poza polepszeniem walorów organoleptycznych oraz mikrobiologicznych wiąże się również z zagrożeniami – powstawaniem szkodliwych związków chemicznych mogących powodować m.in. nowotwory. Ważne jest aby dany produkt spożywczy poddawać odpowiedniej obróbce, a przy tym zachować dobrze zbilansowaną dietę i prowadzić zdrowy styl życia aby zminimalizować spożywanie substancji kancerogennych.

Bibliografia:

1. J. Jankowska, J. Helbin, A. Potocki; *Akryloamid jako substancja obca w żywności*; Probl Hig Epidemiol 2009, 90(2): 171-174
2. D. Żyżelewicz, E. Nebesny, J. Oracz; *Akrylamid – powstawanie, właściwości fizykochemiczne i biologiczne*; BROMAT. CHEM. TOKSYKOL. – XLIII, 2010, 3, str. 415-427
3. A. Nowak, Z. Libudzisz; *Karcynogeny w przewodzie pokarmowym człowieka*; ŻYWNOŚĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 2008, 4 (59), 9-25
4. J. Majcherczyk, K. Surówka; *Heterocykliczne aminy aromatyczne jako zagrożenie chemiczne w produktach mięsnych poddawanych obróbce termicznej*; ŻYWNOŚĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 2015, 1 (98), 16-34
5. R. Rakowska, J. Batogowska, B. Waszkiewicz-Robak; *Wpływ obróbki termicznej na zmiany wartości odżywczej mięsa*; Postępy techniki przetwórstwa spożywczego 2013 | nr 2 | 113-117
6. M. Kubiak; *Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) – ich występowanie w środowisku i w żywności*; Probl Hig Epidemiol 2013, 94(1)
7. Y. Seok, Ja. Her, Y. Kim, M. Kim, S. Jeong, M.K. Kim, J. Lee, C. Kim, H. Yoon, K. Lee; *Furan in Thermally Processed Foods – A Review*; Toxicol. Res. Vol. 31, No. 3, pp. 241-253 (2015)
8. B. Kowalski, M. Łobacz, D. Kowalska; *Furan w żywności*; Przemysł Spożywczy 6/2008
J. Vranová, Z. Ciesarová; *Furan in Food – a Review*; Czech J. Food Sci. Vol. 27, 2009, No. 1: 1-10
9. Rozporządzenie Komisji (UE) NR 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r.
10. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons In Barbecued Meat; Risk Assessment Studies, Report No. 14 Chemical Hazard Evaluation

Do głównych przyczyn skłaniających producentów do fałszowania żywności Mitchell zaliczał:

- po pierwsze, chęć poprawy wyglądu zewnętrzniego artykułu spożywczego, przez ukrycie jego wad, wykorzystując w tym celu substancje nieszkodliwe, lecz i szkodliwe dla konsumentów,
- po drugie, dążenie do redukcji kosztów produkcji przez zamianę składników wartościowych, składnikami mniej lub całkiem bezwartościowymi, często także szkodliwymi dla zdrowia konsumentów,
- po trzecie, działania na rzecz obniżania kosztów produkcji artykułów spożywczych, przez dodawanie substancji bezwartościowych, lecz praktycznie nieszkodliwych jak woda, gips czy piasek (s. VIII).

Mitchell podkreśla, że obok – bez wątpienia celowych praktyk fałszowania żywności – mogą zdarzać się także takie przypadki, gdzie dodatek określonej substancji obcej do żywności jest następstwem przypadku lub niedbalstwa czy po prostu braku wystarczającego doświadczenia (s. IX). Jednak skala zjawiska fałszowania żywności jest tak wielka, że w Anglii nie istnieje grupa artykułów spożywczych wolna od tej przypadłości.

Poniżej przedstawiono metody i sposoby fałszowania wybranych produktów spożywczych w Anglii, połowy XIX w., wykryte przez J. Mitchell'a.

Fałszowanie mąki

Mąka najczęściej była fałszowana przez dodatek skrobi ziemniaczanej (najczęściej we Francji), mielonego grochu, fasoli, mąki ryżowej, a także kredy, spalonych kości, mielonych kamieni oraz gipsu. Zasadniczym celem tego proceduru było zwiększenie masy mąki (s. 47).

Fałszowanie chleba

Podstawowym sposobem fałszowania chleba było użycie do jego wypieku zafałszowanej mąki. Ponadto do chleba w celu zwiększenia jego masy, korekty smaku lub „wybielenia” miąższu, dodawane były gotowane ziemniaki, ałun, kreda, węglan amonu, węglan magnezu, siarczan miedzi (*blue vitriol*), sól kwasu siarkowego (silnie trująca), wodorowęglan potasu i glina. Podstawowy produkt spożywczy był zatem fałszowany całym zestawem związków chemicznych oraz innych substancji (s. 58).

Fałszowanie mleka

Podstawową bolączką – według J. Mitchell'a – było dodawanie do mleka, tak przez farmerów jak i sprze-

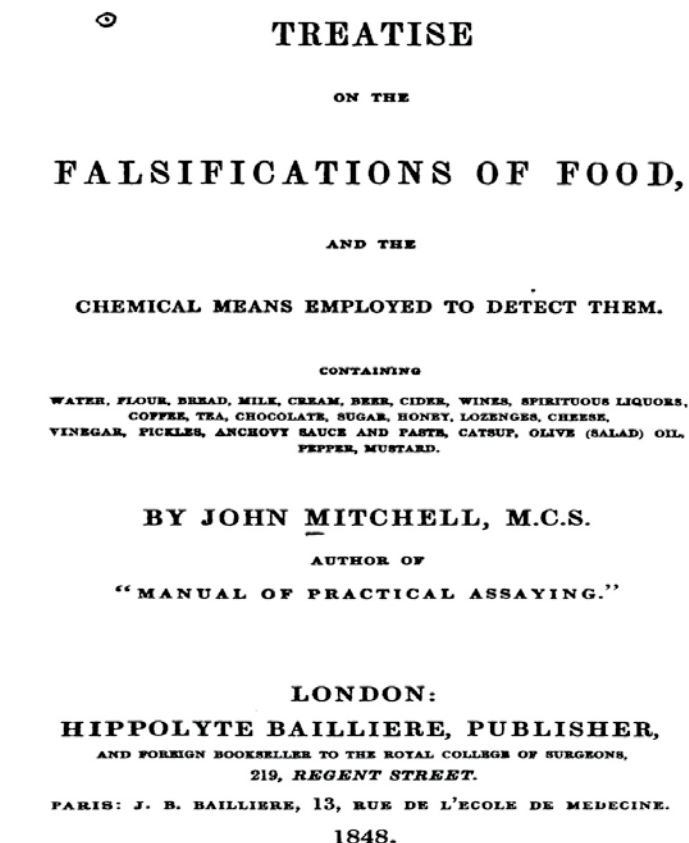


Foto 1. Strona tytułowa pracy J. Mitchell'a, pt.: *Treatise on the Falsifications of Food*.
Źródło: <https://archive.org/index.php>.

dawców, wody. Co ciekawe część z nich nawet nie traktowała tego jako zafałszowania. Jednak jeżeli było więcej wody, automatycznie było mniej śmietanki. A w połowie XIX w. wykrycie wody dodanej nastręczało sporo kłopotu (s. 79). Wynikało to z tego, że gęstość mleka w ¼ zafałszowanego wodą wynosi 1,021, natomiast zafałszowanego wodą w proporcji 1/3 – 1,020. Różnica wynosi zatem zaledwie 0,001 (gęstość mleka niezafałszowanego według badań XIX w. wynosiła 1,039, obecnie poziom ten szacowany jest w przedziale 1,029-1,033). Ponadto do mleka w różnych celach dodawane były: mleko migdałowe, żywica, kreda i kurkuma.

Fałszowanie piwa

Piwo, jak pisze Mitchell, jest prawdopodobnie najczęściej spożywanym napojem i jednocześnie najczęściej fałszowanym (s. 84). Według tego autora do piwa dodawane były takie substancje i surowce jak: rybitrutka indyjska, aframon madagaskarski, kwas siarkowy, ałun, sól, aloes, czy siarczan żelaza. A zgodnie z prawem jak wiadomo mogły być tylko trzy składniki: woda, chmiel i sól.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (29):

JOHN MITCHELL:

TREATISE ON THE FALSIFICATION OF FOOD, 1848

Sytuacja na rynku żywności w połowie XIX w.

Wiek XIX to okres, kiedy do walki o czystą, niezafałszowaną żywność włączają się przedstawiciele nauki, głównie z zakresu chemii oraz medycyny. Podejmują oni badania żywności według nowoczesnych jak na ówczesne czasy metod, z wykorzystaniem najnowszych osiągnięć techniki, do jakich przykładowo zalicza się mikroskop. Jednym z pierwszych był F.Ch. Accum, który swój główny traktat pt.: *A treatise on adulteration of food, and culinary poisons...* opublikował w 1820 r.¹. Z kolei jednym z najbardziej znanych i opiniotwórczych dla swoich czasów był A.H. Hassall, który prowadził systematyczne badania zafałszowania żywności w latach 1851–1854, publikując równocześnie ich wyniki w czasopiśmie „The Lancet”. W formie zwartej ukazały się one w 1855 r. w pracy pt.: *Food and its adulterations*². Pomiedzy Accumem, a Hassallem byli oczywiście inni. Jednym z bardziej znanych był angielski chemik John Mitchell.

J. Mitchell pracował praktycznie niewiele przed Hassallem. Nawet wspólnie w 1855 r. prezentowali wyniki swoich badań przed Specjalnym Komitetem Parlamentu Brytyjskiego, powołanym w związku z pracami nad ustawą o przeciwdziałaniu fałszowaniu żywności³. Komitetem kierował W. Scholefield, który był ojcem pierwszej brytyjskiej nowoczesnej ustawy z 1860 r. właśnie w sprawie przeciwdziałania fałszowaniu żywności.

J. Mitchell w czasie wystąpienia przed powyższym Komitetem wypowiedział między innymi znamienne słowa, że *...prawie każdy artykuł spożywany jako żywność, jest w mniejszym lub większym stopniu zafałszowany*⁴. Mitchell przyznał wówczas, że przeba-

dał łącznie 200 próbek piwa i wszystkie zakupione w handlu, bądź restauracjach i barach były zafałszowane. Jedyne niezafałszowane piwo pochodziło wprost z browarów⁵.

Podstawowa praca J. Mitchell'a poświęcona badaniu zafałszowań żywności pt.: *Treatise on the Falsifications of Food, and the Chemical Means Employed to Detect Them: Containing Water, Flour, Bread, Milk, Cream, Beer, Cider, Wines, Spirituous Liquors, Coffee, Tea, Chocolate, Sugar, Honey, Lozenges, Cheese, Vinegar, Pickles, Anchovy Sauce and Paste, Catsup, Olive (salad) Oil, Pepper, Mustard*, ukazała się nakładem wydawnictwa Hippolyte Bailliere, Publisher w 1848 r. w Londynie. Bardzo długi tytuł – typowy dla tego okresu – ujawnia od razu czytelnikowi jakie produkty badał Mitchell. Było to łącznie ponad 20 grup produktów spożywczych, poczynając od mąki, chleba, mleka i sera, przez kawę, herbatę i czekoladę, do piwa, wina oraz wyrobów alkoholowych wysokoprocentowych.

Mitchell we wstępie do swojej pracy odwołując się do traktatu Accum'a z 1820 r., wyjaśnia przyczyny podjęcia przez niego badań nad fałszowaniem żywności. Według niego przez te prawie trzydzieści lat jakie upłynęły od publikacji pracy Accum'a, z jednej strony wprowadzono wiele nowych metod fałszowania żywności, z drugiej zaś, rozwój chemii dał podstawy do nowych, bardziej skutecznych sposobów wykrywania tychże procederów, dlatego niezbędną jest dalsza walka z *narastającym złem* jakim jest fałszowanie żywności⁶. Ponadto jak wykazują badania, zafałszowania mają coraz bardziej przerażający i niebezpieczny dla konsumentów charakter. Przede wszystkim z powodu substancji wykorzystywanych do fałszowania żywności, posiadających często właściwości toksyczne lub będących wręcz truciznami.

¹ Szerzej na ten temat: Wiedza i Jakość, Nr 1(29)/2013.

² Szerzej na ten temat: Wiedza i Jakość, Nr 2(30)/2013 i Nr 3(31)/2013.

³ *Adulteration of food, drink, and drugs, being the evidence taken before the Parliamentary Committee*, D. Bryce, London, 1855.

⁴ *Adulteration of food, drink, and drugs...* op. cit., s. 102.

⁵ Ibidem, s. 105.

⁶ J. Mitchell, *Treatise on the Falsifications of Food...*, s. V.