

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (15)/2009

ISSN 1896-9569

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

► **Dyspersja
wody w maśle**

► **Miód pod mikroskopem**



► **Ocena
sensoryczna**

Same nowości



foto: asmmmedia

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości
Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych

Pierwsza połowa 2009 r. w IHHARS upłynęła pod hasłem zmian i nowości. Dotyczą one ustaw i przepisów prawnych, na których, w sposób pośredni lub bezpośredni IHHARS, opiera swoją działalność.

Wystarczy wymienić, chociażby najważniejszą dla Inspekcji ustawę o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Znowelizowana ustawa daje IHHARS możliwości na jeszcze skuteczniejszą walkę z fałszerzami żywności [więcej „Wij” nr 2/14/09]. Bo nie dość, że będą oni płacić za oszukiwanie – nas konsumentów, to jeszcze poznamy przysłowiowe imię i nazwisko „sprawcy” / kto za tym procederem stoi, co, miejmy nadzieję, zmusi ich do zmiany sposobu myślenia na temat własnej działalności. Ale na tym nie koniec nowości. Początek roku to nowelizacja ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń

produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (ustawa weszła w życie 5 stycznia). Kolejna, nie tak dawno (7 sierpnia) uchwalona ustawa o rolnictwie ekologicznym zwiększa m.in. rolę IHHARS, jako instytucji sprawującej nadzór nad produkcją ekologiczną w Polsce. Nie należy zapominać o znaczeniu zmian w przepisach ustawy o swobodzie działalności gospodarczej odnoszących się do kontroli przeprowadzanych przez Inspekcję [więcej „Wij” nr 2/14/09] oraz o zmianach w zasadach kontroli jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, które obowiązują od lipca br.

Wszystkie te zmiany mają lub już za moment będą miały realny i odczuwalny wpływ na działalność IHHARS na rynku artykułów rolno-spożywczych.



foto: asmmmedia

Renata Turowicz-Nowosad
Redaktor Naczelna

Chcemy bezpiecznej żywności

Czy to, co dobre dla nas, również jest dobre dla środowiska? Jak, spośród tysiąca produktów żywnościowych, dokonać rozsądnego wyboru? Produkty życzliwe środowisku, a tym samym człowiekowi, mają proste opakowania powstałe z materiałów z odzysku i do powtórnego wykorzystania. Znajdziemy na nich znak certyfikatu, który gwarantuje, że metody upraw i nawożenia spełniają standardy ekologiczne. I że mają krótki termin przydatności do spożycia, bo nie zawierają konserwantów. Znajdziemy także informację o tym, gdzie produkt był produkowany i w jaki sposób był transportowany, bo im mniej food miles – odległości, jaką pokonuje jedzenie zanim trafi „z pola na talerz” – tym mniej spalanej benzyny, dwutlenku węgla i środków konserwujących. A takie podejście wspiera również rozwój lokalnej gospodarki. Bo dziś dla środowiska wszystko ma znaczenie. Wiedzą o tym nie tylko LOHAS'owie, o których pisaliśmy w poprzednim wyda-

niu biuletynu. I nie jest to również wymysł wojujących ekologów. Żywność życzliwa środowisku, coraz częściej, ma znaczenie dla zwykłego konsumenta stojącego przed półką sklepową. I tylko patrzeć, jak poważne instytucje będą wychodzić naprzeciw tym oczekiwaniom. Pierwsi już są. O propozycji szwedzkiej Agencji Bezpieczeństwa Żywności dotyczącej kierunków ewolucji współczesnego modelu konsumpcji żywności, tak, aby stała się ona bezpieczna dla ludzi i przyjazna dla środowiska, przeczytacie w artykule „Bezpiecznie dla ludzi i środowiska” (s. 12).

Wszystkim zainteresowanym tym, co słychać w laboratoriach GJIHHARS, które bez wątpienia czuwają nad bezpieczeństwem naszej żywności, gorąco polecamy artykuły dotyczące oceny sensorycznej, dyspersji wody w maśle czy niepewności pomiaru (s. 14 – 21).

Życzę przyjemnej lektury.



NOWA USTAWA O ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM

7 sierpnia 2009 r. weszła w życie nowa ustawa o rolnictwie ekologicznym. Ustawa uwzględnia m.in. zmiany w przepisach wspólnotowych dotyczących rolnictwa ekologicznego (rozporządzenie Rady nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 r., które weszły w życie 1 stycznia 2009 r. i zastąpiły rozporządzenie Rady nr 2092/91 z 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych). Ustawa wprowadza także nowe regulacje krajowe, w tym m.in. zwiększa rolę IJHARS, jako instytucji sprawującej nadzór nad jednostkami certyfikującymi i produkcją ekologiczną w Polsce.



ANDRZEJ KRÓLIKOWSKI Zastępcą Głównego Inspektora JHARS



A ndrzej Królikowski od pierwszego sierpnia br. pełni funkcję Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Na stanowisko to został powołany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na wniosek Głównego Inspektora JHARS. Andrzej Królikowski jest wieloletnim doświadczonym pracownikiem administracji publicznej. W latach 1977-1982 oraz 2003-2009 był pracownikiem Ministerstwa Finansów, ostatnio na stanowisku Radcy Ministra. W latach 1996-2002 był Głównym Inspektorem Inspekcji Handlowej [witamy w naszych szeregach].

Polski Przewodniczący Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy

P rofesor Krzysztof Kwiatek będzie przewodniczył 27. Sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy, która odbędzie się 5-8 października 2010 roku w Warszawie. Profesor od początku swojej kariery zawodowej jest związany z Państwowym Instytutem Weterynaryjnym w Puławach. Od wielu lat bierze czynny udział w pracach Komisji Europejskiej, jako ekspert i/lub członek grup

roboczych w zakresie bezpieczeństwa żywności i pasz. Współpracuje także z Punktem Kontaktowym KKŻ FAO/WHO dla Polski w charakterze eksperta krajowego. Na forum Kodeksu Żywnościowego reprezentował Polskę w Międzyrządowej Grupie Zadaniowej Ad Hoc ds. Żywnienia Zwierząt.





Przebadamy kawę

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni wdraża biologiczną metodę mikroskopową mającą na celu wykrycie zafalszowanej kawy.

Przez lata narosło wiele mitów na temat kawy oraz jej spożywania. Publikowane badania naukowe systematycznie dostarczają nowych informacji o wpływie kawy na zdrowie człowieka. Dostarcza ona organizmowi cennych antyoksydantów (przeciwutleniaczy), a kofeina zawarta w kawie przedłuża zdolność do długotrwałego wysiłku i zwiększa odporność na zmęczenie. Spożywanie kawy może między innymi wpłynąć na obniżenie ryzyka rozwoju choroby Alzheimera, jak również przyczynić się do spadku zachorowań na kamicę nerkową oraz zwiększać ukrwienie całego organizmu.

Towar złej jakości

Istnieje przekonanie, że polscy konsumenci mają niskie wymagania dotyczące jakości kawy. Do Polski często napływa towar złej jakości, nie przestrzega się terminów przydatności do spożycia, na rynek trafiają produkty wycofane z handlu na Zachodzie. Standardy kawy mielonej, która zdominowała rynek, są znacznie łagodniejsze od norm kawy zielonej i palonej. Producenci, chcąc wygrać z konkurencją, zachęcają konsumentów do nabycia swoich towarów. Nierzadko stosują przy tym nieuczciwe chwyt reklamowe,

* **SUROGAT** – rzecz o charakterze zastępczym, używana, jako namiastka, substytut innej rzeczy.

* **SKLEREIDY** – komórki kamienne – jedna z form wzmacniającej tkanki roślinnej.

Źródło: Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych Władysław Kopaliński, Warszawa 1989

przypisując produktom specjalne właściwości zdrowotne, bądź walory smakowe. Badania wykazały, że kawa mielona jest fałszowana produktami zbożowymi. Brak standardów krajowych, europejskich i światowych, dotyczących sposobów wykrywania upalonych surogatów* w kawie mielonej powoduje, że jest to problem, który powinien zostać pilnie rozwiązany z punktu widzenia konsumenta i uczciwych producentów kawy mielonej.

Kompleksowe badania

Obecnie zafalszowania kawy Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni wykrywa stosując metody analiz fizykochemicznych, instrumentalnych oraz sensorycznych. By zafalszowania kawy wykrywać w sposób kompleksowy Pracownia Mikrobiologii Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni wdraża obecnie biologiczną metodę zafalszowania kawy – metodę mikroskopową. Metoda ta polega na wykrywaniu dodatków niekawowych (takich jak zboża, cykorja, buraki) w kawie palonej, mielonej na podstawie różnicy w morfologii tkanek. Wygląd plewki, ziaren skrobi, naczyń siatkowatych oraz okrywy owocowo-nasiennej pozwala na rozróżnienie tych dodatków. Ponadto, wykorzystując znajomość różnic w formie i położeniu sklereidów**, metodą mikroskopową można sprawdzić, czy kawa gatunkowo jest zgodna z deklarowaną przez producenta. Rozróżnienie *Coffea arabica* od *Coffea canephora* metodami chemicznymi nie jest tak proste jak metodą mikroskopową.



Grażyna Bolda,
Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni



Anna Gierasimiuk,
Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni



Paulina Rohde,
Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Polska Koordynatorem FAO/WHO dla Europy



Marzena Chacińska,
Dyrektor Biura Współpracy
Międzynarodowej, GIJHARS

Na 32. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, która zakończyła się na początku lipca 2009 roku w Rzymie, zapadła ostateczna decyzja o formalnym objęciu przez Polskę funkcji Koordynatora FAO/WHO dla Europy na lata 2009-2011 w ramach prac KKŻ FAO/WHO.

Prestżiową funkcję Koordynatora FAO/WHO dla Europy, powierzoną Polsce, możemy odbierać jako uhonorowanie dotychczasowego wkładu naszego kraju w prace kodeksowe, m.in.: organizację poprzedniej, 26 sesji CCEURO w Warszawie w 2008 r. oraz organizację Warsztatów Kodeksowych w 2007 i 2008 r. dla państw regionu Europy w okresie transformacji.

Koordynator dla Europy to z jednej strony wyróżnienie, z drugiej zaś duże wyzwanie, a także szansa na podjęcie tematów ważnych dla Polski i całego regionu Europy.

W gronie regionalnych koordynatorów znaleźli się także Meksyk (Ameryka Łacińska i Karaiby), Tonga (Ameryka Północna i Południowo-Zachodni Pacyfik), Indonezja (Azja), Ghana (Afryka) i Tunezja (Bliski Wschód). Do zadań Regionalnych Koordynatorów należy:

- analiza problemów i potrzeb regionu, dotyczących norm żywnościowych i kontroli żywności,
- nawiązywanie kontaktów, wymiana informacji pomiędzy państwami członkowskimi,
- wzmocnianie infrastruktury kontroli żywności,
- rekomendowanie i rozwój regionalnych norm dla produktów żywnościowych,
- zwracanie uwagi Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO na aspekty mające szczególne znaczenie dla regionu,

- promowanie współpracy dotyczącej norm żywnościowych, podjętej przez wszystkie organizacje rządowe lub pozarządowe w danym regionie,
- pełnienie roli koordynatora w odniesieniu do danego regionu i innych funkcji powierzonych przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Przygotowania rozpoczęte

Obecnie w GIJHARS rozpoczęły się przygotowania do organizacji kolejnych warsztatów Kodeksowych w Polsce skierowanych do Punktów Kontaktowych Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO państw w okresie transformacji z regionu Europy, które zaplanowano w I kwartale 2010 roku. GIJHARS odpowiedzialny za realizację zadań wynikających z funkcji Koordynatora FAO/WHO dla Europy aktualnie podejmuje również prace związane z organizacją 27 sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy, której obrady zostały zaplanowane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w terminie od 5 do 8 października 2010 roku w Polsce. Ważnymi tematami w agendzie sesji będą traceability/product tracing – identyfikowalność produktu / odtwarzalność drogi produktów żywnościowych „od pola do stołu”, funkcjonowanie krajowych systemów urzędowej kontroli żywności oraz udział konsumentów w tworzeniu norm dotyczących żywności.

| Państwa należące do regionu Europy w ramach KKŻ FAO/WHO | |
|---|---------------------|
| 1. Albania | 24. Kazachstan |
| 2. Armenia | 25. Kirgistan |
| 3. Austria | 26. Litwa |
| 4. Belgia | 27. Luksemburg |
| 5. Białoruś | 28. Łotwa |
| 6. Bośnia i Hercegowina | 29. Macedonia |
| 7. Bułgaria | 30. Malta |
| 8. Chorwacja | 31. Mołdawia |
| 9. Cypr | 32. Niemcy |
| 10. Czarnogóra | 33. Norwegia |
| 11. Czechy | 34. Polska |
| 12. Dania | 35. Portugalia |
| 13. Estonia | 36. Rumunia |
| 14. Federacja Rosyjska | 37. Węgry |
| 15. Finlandia | 38. Włochy |
| 16. Francja | 39. Serbia |
| 17. Grecja | 40. Słowacja |
| 18. Gruzja | 41. Słowenia |
| 19. Hiszpania | 42. Szwajcaria |
| 20. Holandia | 43. Szwecja |
| 21. Irlandia | 44. Tadżykistan |
| 22. Islandia | 45. Turcja |
| 23. Izrael | 46. Ukraina |
| | 47. Uzbekistan |
| | 48. Wielka Brytania |

Szczegółowy raport z przebiegu sesji oraz sprawozdanie polskich przedstawicieli dostępne są na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl oraz na stronie Kodeksu Żywnościowego www.codexalimentarius.net.

Polskie akcenty

Polak współtwórcą Europejskiego Kodeksu Żywnościowego

Wysoka aktywność Polski na forum Kodeksu Żywnościowego, którą obserwujemy w ostatnich latach, miała także miejsce na początku funkcjonowania tej organizacji. W 1963 i 1964 r. wiceprzewodniczącym dwóch pierwszych sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO był Zenon Żaczkiewicz, ówczesny wicedyrektor Polskiego Komitetu Normalizacyjnego. W posiedzeniach pierwszych sesji KKŻ FAO/WHO, w latach 1962-1965 brał również udział prof. Stanisław Krauze, współzałożyciel Europejskiego Kodeksu Żywnościowego.

W 1932 r. profesor Krauze odbył staż naukowy w Laboratorium Żywnościowym w Bernie, który zaważył na całej jego karierze zawodowej. W okresie tym brał udział w opracowywaniu Szwajcarskiego Kodeksu Żywnościowego. Wspólnie z doktorem von Fellenbergiem opracował test do wykrywania kwasu p-hydroksybenzoesowego, który wszedł do piśmiennictwa światowego, jako odczynnik Deniges-von Fellenberg-Krauze.

Krauze, jako znawca zagadnień kontroli żywności, współpracował z organizacjami międzynarodowymi. W 1948 r., podczas Zjazdu Szwajcarskiego Towarzystwa Analityków, wystąpił z propozycją rozpoczęcia prac nad Żywnościowym Kodeksem Europejskim, który by wypracował jednolite definicje takie jak: środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia, środek zepsuty, podrobiony, sfałszowany i fałszywie oznaczony oraz zebrалby i ujedynolicił obowiązujące we wszystkich krajach normy i metody badania żywności. Wniosek ten nie został jednak przyjęty ze względów politycznych. W 1955 r. na forum Międzynarodowej Komisji Przemysłów Rolnych rozpoczęły się prace nad Europejskim Kodeksem Żywnościowym. Prof. Krauze przez 8 lat pełnił funkcję jej wiceprezesa. W wyniku porozumienia z FAO i WHO Rada Europejska ds. Kodeksu Żywnościowego została w 1962 r. przekształcona w organizację o zasięgu światowym – Komisję Kodeksu

Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO). Prof. Krauze współpracował z KKŻ FAO/WHO do 1973 r. Brał udział w wielu posiedzeniach poświęconych Kodeksowi Żywnościowemu. Był współautorem rozdziału Kodeksu poświęconego grzybom jadalnym, który był przygotowywany przez przedstawicieli Polski. Przez wiele lat Profesor kierował, w ścisłej współpracy z Polskim Komitetem Normalizacyjnym, działalnością 17 podko-



Prof. dr. hab. Stanisław Krauze (1902-1977) był absolwentem Wydziału Farmaceutycznego Uniwersytetu Warszawskiego, twórcą naukowej kontroli żywności i szkoły bromatologicznej* w Polsce oraz jednym z pionierów Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.



Magdalena Kowalska,

Biuro Współpracy
Międzynarodowej, GJIHARS

misji specjalistycznych w Polskim Komitecie ds. Europejskiego Kodeksu Żywnościowego. Ponadto był ekspertem Światowej Organizacji Zdrowia ds. substancji obcych w żywności. Za pracę nad Europejskim Kodeksem Żywnościowym Prezydent Republiki Austriackiej odznaczył prof. Krauzego Złotą Odznaką Honorową (*Das Gosse Goldene Ehrenzeichen*) – najwyższym odznaczeniem austriackim, jakie może otrzymać cudzoziemiec. Działalność międzynarodowa Profesora w zakresie prac nad Kodeksem Żywnościowym została także doceniona przez Rząd Francji. Na zjeździe Międzynarodowej Komisji Przemysłów Rolnych w Warszawie (w latach sześćdziesiątych) prof. S. Krauze został odznaczony Oficerskim Krzyżem „*Pour la Recherche et l'Invention*”.

* **BROMATOLOGIA** – nauka zajmująca się badaniem żywności

Artykuł powstał dzięki uprzejmości prof. dr hab. Reginy Olędzkiej, która udostępniła materiały archiwalne dotyczące prof. Krauze.

Fałszowanie

W związku z nowelizacją ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych Inspekcja podaje do publicznej wiadomości informacje zawarte w decyzjach administracyjnych wydanych względem przedsiębiorców wprowadzających do obrotu fałszowaną żywność*. Upubliczniona informacja zawiera dane dotyczące nie tylko rodzaju nieprawidłowości, wielkości zafałszowanej partii, ale również nazwę przedsiębiorcy.



Joanna Napiórkowska,
Biuro Orzecznictwa, Legislacji
i Laboratoriów, GIJHARS

Utrata dobrej reputacji jest dla przedsiębiorcy zazwyczaj bardziej dotkliwą karą niż sankcje pieniężne nakładane w związku ze stosowaniem nieuczciwych praktyk produkcji i obrotu żywnością. Podanie do publicznej wiadomości nazwy producenta, który fałszuje własne produkty może mieć dalekosiężne skutki dla jego firmy i ograniczać w znacznym stopniu popyt na wszelkie artykuły przez niego wytwarzane, nie tylko te zafałszowane. Odbudowanie raz utraconego zaufania klienta jest procesem długotrwałym i niezwykle trudnym, a czasami wręcz niemożliwym do zrealizowania. Publikacja nazw firm fałszujących żywność jest skuteczną przestrogą dla nieuczciwych producentów artykułów żywnościowych, a zarazem wzmacnia pozycję na rynku tych przedsiębiorców, którzy obowiązujących przepisów nie łamią. Podana do publicznej wiadomości nazwa nieuczciwego producenta ma na celu ochronę interesów ekonomicznych konsumentów. Dzięki temu konsumenci będą mieli większą szansę na zakup pełnowartościowego produktu zgodnie z ich oczekiwaniami. Do tej pory IJHARS do publicznej wiadomości podała informacje zawarte w 25 decyzjach (stan na dzień 1 sierpnia). Decyzje dotyczyły zafałszowania w następujących grupach artykułów rolno-spożywczych: przetwory zbożowe, rybne, mięsne, mleczne, napoje winopodobne oraz napoje bezalkoholowe.

Przetwory zbożowe

W toku kontroli jakości handlowej przetworów zbożowych zafałszowanie stwierdzono w 7 przypadkach oraz wydano następujące decyzje:

- 2 decyzje dotyczyły niewłaściwego oznakowania ze względu na brak informacji o użyciu „polepszacza” w procesie produkcji chleba,
- 2 decyzje zostały wydane w sprawie partii chleba, w których zastosowano „polepszacz” oraz substancje alergenne (gluten, mączka sojowa z soi tradycyjnej oraz preparat enzymatyczny z nośnikiem – pszenicą), nie podając na ten temat informacji w oznakowaniu produktów,
- 2 decyzje dotyczyły niewłaściwego oznakowania dwóch partii makaronu, z uwagi na podanie informacji niezgodnych ze stanem faktycznym,
- 1 decyzję wydano w związku z zastosowaniem przez producenta karmelu amoniakalnego do produkcji chleba, co było niezgodne z obowiązującymi przepisami;

Przetwory rybne

W ramach przeprowadzonych czynności kontrolnych jakości handlowej przetworów rybnych wydano 6 decyzji, które dotyczyły zafałszowania, w tym:

- 4 decyzje dotyczyły zaniżonej zawartości mięsa ryby w stosunku do masy deklarowanej przez producenta w oznakowaniu,
- 2 decyzje dotyczyły zawyżonej zawartości glazury w stosunku do deklaracji producenta;

Przetwory mięsne

Na podstawie wyników kontroli przeprowadzanej w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych Inspekcja wydała 6 następujących decyzji dotyczących zafałszowania:

* Art. 29 ust. 5 ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.)

żywności

"Jedną z najgroźniejszych zmian, jakie przyniosła nowelizacja ustawy o JHARS jest możliwość upublicznienia informacji o producentach. Upublicznienie danych jest bardziej dotkliwe dla firm niż sama kara finansowa. Podane do publicznej wiadomości informacje w istotny sposób wpływają na wizerunek firmy, która dopuszcza się fałszowania żywności."

- 3 decyzje wydano w związku z brakiem podania w oznakowaniu artykułu informacji o zastosowanych substancjach dodatkowych oraz innych składnikach zawartych w wyrobie,
- 2 decyzje wydano ze względu na brak w oznakowaniu artykułu wyszczególnienia składników występujących w produkcie,
- 1 decyzja została wydana z uwagi na zamieszczanie w oznakowaniu artykułu informacji niezgodnych z deklaracją producenta;

"Do tej pory, na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl publikowano 25 decyzji, które dotknęły 16 firm przez łapankę na fałszowaniu."

Napoje winopodobne

Po przeprowadzeniu kontroli jakości handlowej u producentów napojów winopodobnych wydano 3 decyzje dotyczące zafałszowania:

- 1 decyzja dotyczyła zastosowania w oznakowaniu formy graficznej kiści winogron dla artykułu nie będącego w rzeczywistości winem,
- 1 decyzja dotyczyła użycia określenia „Sangria” dopuszczalnego wyłącznie dla produktów uzyskanych z wina gronowego,
- 1 decyzja dotyczyła podania nazwy „wino” w oznakowaniu artykułu, będącego w rzeczywistości fermentowanym napojem winiarskim;

Przetwory mleczne

Kolejną grupą asortymentu spożywczego, której dotyczyły decyzje o zafałszowaniu były przetwory mleczne:

- 1 decyzja dotyczyła podania na etykiecie stałej opakowania sera twarogowego innej zawartości tłuszczu w s/m w stosunku do zawartości tłuszczu w s/m zamieszczonej na etykiecie wagowej,
- 1 decyzja dotyczyła nieprawidłowego oznakowania barwnika użytego do produkcji wsadu owocowego niezgodnie ze specyfikacją surowca zastosowanego w jogurcie owocowym;

Napoje bezalkoholowe

Jedna z decyzji wydanych w sprawie zafałszowań dotyczyła zamieszczenia na etykiecie napoju bezalkoholowego określenia „napój pomarańczowy”, co było niezgodne z deklaracją producenta, zgodnie z którą oznakowanie artykułu powinno zawierać nazwę: „napój o smaku pomarańczowym”.

Więcej na www.ijhars.gov.pl – zakładka: informacje z art. 29 ust. 5



Nowe przepisy świeżych

Od 1 lipca 2009 r. zostały wprowadzone zasadnicze zmiany w zakresie norm handlowych dla świeżych owoców i warzyw oraz w zasadach kontroli jakości handlowej tych artykułów.



Katarzyna Trojnar,
Biuro Kontroli Jakości
Handlowej, GJHARS

Nowe przepisy wspólnotowe* określają między innymi wymogi związane z wprowadzaniem do obrotu produktów sektora owoców i warzyw. W myśl artykułu 113 a Rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 produkty sektora owoców i warzyw przeznaczone do sprzedaży konsumentowi, jako produkty świeże mogą być wprowadzone do obrotu jedynie, jeśli są solidnej i właściwej jakości handlowej oraz jeśli zawierają informację o kraju pochodzenia. Jednocześnie właściciel produktów sektora owoców i warzyw objętych normami handlowymi może wystawiać te produkty, oferować je na sprzedaż, dostarczać je i wprowadzać do obrotu na terenie Wspólnoty wyłącznie zgodnie z tymi normami i jest odpowiedzialny za zapewnienie takiej zgodności.

Z 36 do 10

Od 1 lipca 2009 r. nie obowiązują już dotychczasowe rozporządzenia Komisji ustanawiające normy handlowe dla 36 gatunków świeżych owoców i warzyw. W celu „uproszczenia” ograniczono ilość szczegółowych

norm handlowych z 36 do 10. Na podstawie oceny przydatności poszczególnych gatunków oraz uwzględniając, które produkty sektora owoców i warzyw są najistotniejsze dla wymiany handlowej, w zakresie handlu wewnątrzspółnotowego oraz handlu zewnętrznego, wytypowano następujące gatunki, które objęte są szczegółowymi normami handlowymi: jabłka, owoce cytrusowe, owoce kiwi, brzoskwinie i nektaryny, gruszki, truskawki, paprykę słodką, pomidory oraz sałatę (w tym endywię o liściach kędzierzawych i endywię o liściach szerokich).

Norma ogólna

Drugim ważnym krokiem w celu zapewnienia odpowiedniej jakości handlowej produktów sektora owoców i warzyw było utworzenie ogólnej normy handlowej. Norma ta obejmuje wszystkie pozostałe gatunki sektora określone w części IX Załącznika I do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007. Ogólna norma handlowa obejmuje, zatem zarówno gatunki owoców i warzyw, które dotychczas podlegały szczegółowym normom handlowym np. cebula, marchew, wiśnie i czereśnie, pieczarki, kapusta, kalafior, jak i gatunki, na które dotychczas nie istniały żadne normy handlowe. Przykładem takich gatunków są owoce jagodowe: maliny, jeżyny, porzeczki, borówki oraz warzywa korzeniowe: seler korzeniowy, buraki, kalarepa, jarmuż. Aby umożliwić stosowanie ogólnej normy handlowej dla tak wielu różnych gatunków sektora owoców i warzyw, norma ta została znacznie uproszczona w porównaniu z normami szczegółowymi. Określono jedynie

* Sektor świeżych owoców i warzyw regulowany jest przez szereg przepisów wspólnotowych. Najważniejsze z nich to rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1580/2007 z 21 grudnia 2007 r. ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw. W grudniu 2008 r. w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowane zostało rozporządzenie Komisji (WE) nr 1221/2008 z 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych. Rozporządzenie to ma zastosowanie od 1 lipca 2009 r. i wprowadza zasadnicze zmiany w zakresie norm handlowych dla świeżych owoców i warzyw oraz w zasadach kontroli jakości handlowej tych artykułów rolno-spożywczych.

– jakość handlowa owoców i warzyw

minimalne wymagania jakościowe, wymagania dotyczące dojrzałości produktu, wymagania odnośnie tolerancji oraz wymagania w zakresie znakowania produktów krajem pochodzenia. Nie uwzględniono, zatem możliwości klasyfikacji produktów objętych ogólną normą handlową oraz szczegółowych wymagań w zakresie znakowania.

W razie co, ONZ

Mimo, iż dokonano „uproszczenia” interpretacja ogólnej normy handlowej budzi wiele zastrzeżeń. Przedstawiciele Krajów Członkowskich podczas spotkań branżowych wyrażali obawy odnośnie jednolitej interpretacji ogólnej normy w stosunku do poszczególnych gatunków owoców i warzyw. Uchylenie 26 szczegółowych norm handlowych, w tym dla istotnych gatunków krajowych (cebula, pieczarki) odebrało handlowcom możliwość klasyfikacji produktów, a co za tym idzie znakowania klasą jakości. Nowe przepisy dopuszczają jednak możliwość stosowania norm handlowych przyjętych przez Europejską Komisję Gospodarczą Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ). Jeżeli posiadacz świeżych owoców i warzyw objętych wymaganiami ogólnej normy handlowej, jest w stanie wykazać ich zgodność z jakąkolwiek obowiązującą normą EKG/ONZ, wspomniane owoce i warzywa mogą zostać uznane za zgodne z ogólną normą handlową. Aktualnie opracowane zostały 52 normy handlowe EKG/ONZ, określają one dokładne wymagania odnośnie klas jakości, tolerancji jakościowych oraz znakowania.

Wyjątki od reguły

Omawiając zakres ogólnej normy handlowej należy wymienić również wyjątki od jej stosowania. Nie jest wymagane przestrzeganie ogólnej normy handlowej w odniesieniu do: grzybów, z wyjątkiem pieczarek hodowlanych, kaparów, gorzkich migdałów, migdałów łuskanych, orzechów laskowych i włoskich

łuskanych, orzechów sosny oraz szafranu. Wyjątkiem, który wcześniej nie był jasno sprecyzowany, jest odstępstwo od stosowania norm handlowych dla produktów krojonych lub poddanych rozbiórce, dzięki czemu są gotowe do spożycia lub gotowe do wykorzystania w kuchni. Przykładem takich produktów jest „włoszczyzna”.

Mieszanki

Kolejną ważną zmianą są nowe przepisy dotyczące mieszanek owocowych i warzywnych. Uwzględniona została tendencja rynkowa do sprzedaży produktów w opakowaniach

jednostkowych większych niż dotychczas. Przepisy odnośnie mieszanek rozszerzono, zatem do opakowań o masie netto do 5 kg. Ponadto, owoce i warzywa wchodzące w skład danej mieszanki muszą być jednakowej jakości, każdy z produktów w mieszance musi spełniać wymogi odpowiedniej szczegółowej lub ogólnej normy handlowej, a rodzaj mieszanki nie może wprowadzać konsumenta w błąd. Należy pamiętać, że opakowanie detaliczne zawierające mieszanki różnych rodzajów owoców i warzyw musi być właściwie oznakowane, zgodnie z zasadami znakowania opakowań detalicznych.



Jabłka, owoce cytrusowe, owoce kiwi, brzoskwinie i nektaryny, gruszki, truskawki, papryka słodka, pomidory oraz sałata – świeże owoce i warzywa objęte szczegółowymi normami handlowymi

Żywność bezpieczna i przyjazna dla

Wszyscy zgadzamy się, co do tego, że żywność, jaką nabywamy powinna spełniać wymagania w zakresie jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego. Jednak współcześnie kryteria te nie są wystarczające. Dzisiaj wymogiem staje się by żywność była bezpieczna zarówno dla człowieka jak i środowiska. Naprzeciw tym wymaganiom wychodzi propozycja szwedzkiej Agencji Bezpieczeństwa Żywności (NATIONAL FOOD ADMINISTRATION – NFA)*.



Stanisław Kowalczyk,
Główny Inspektor JHARS

NFA przygotowała dokument na temat niezbędnych kierunków ewolucji współczesnego modelu konsumpcji żywności w zakresie sześciu podstawowych grup produktów: (1) mięsa, (2) ryb i skorupiaków, (3) owoców, warzyw i roślin strączkowych, (4) ziemniaków, zbóż i ryżu, (5) tłuszczu oraz (6) wody. Podstawową ideą propozycji NFA jest zmiana szwedzkiego a szerzej współczesnego modelu spożycia w kierunku uczynienia go bezpiecznym dla człowieka (poprawa walorów zdrowotnych diety), jak i środowiska (w zakresie poziomu zanieczyszczenia, emisji gazów cieplarnianych towarzyszących produkcji i wprowadzaniu żywności na rynek oraz stosowania środków chemicznych w produkcji rolnej).

Mięso

Mięso i jego produkcja mają zdecydowanie znaczący wpływ na jakość środowiska. Dodatkowo w krajach wysoko rozwiniętych spożycie mięsa i jego przetworów przekracza niezbędny dla organizmu poziom. W zakresie spożycia mięsa NFA zaleca następujące zmiany: redukcja spożycia mięsa (lub wielkości porcji mięsa) na rzecz posiłków wegetariańskich, preferowany powinien być wybór mięsa z produkcji lokalnej (niższe koszty transportu

i w związku z tym zanieczyszczenia środowiska), szczególnie z tuczu pastwiskowego, preferowany wybór wieprzowiny i drobiu, przed wołowiną i baraniną (emisja gazów przy produkcji mięsa: bydło, owce – 15-25 kg/1 kg mięsa, trzoda, drób – 5-2kg/ 1 kg mięsa), chów trzody i drobiu nie prowadzi do takich zmian różnorodności krajobrazu i roślinności, jak bydła i owiec.

Ryby i skoruplaki

Zalecane zmiany w zakresie spożycia ryb i skorupiaków: należy wybierać ryby i skoruplaki reprezentujące odmiany o stabilnych zasobach oraz odławiane na akwenach o równowadze gatunkowej („nieprzelowionych”), preferencje dla ryb odławianych lub hodowlanych w reżimach określonych systemów jakości i poszanowania środowiska (np. zgodnie ze standardami *Marine Stewardship Council*, czy *Krav*), należy preferować metody połowu przyjazne dla środowiska morskiego (np. zapewniające połów tylko wybranych gatunków ryb, a nie wszelkiej fauny morskiej). Należy tu podkreślić, iż realizacja niektórych z powyższych zaleceń wymaga od konsumenta sporej wiedzy oraz docieklivości (np. ustalenie czy dana ryba pochodzi z akwenów bogatych w zasoby ryb, czy też przetrzebionych).

* National Food Administration, *The National Food Administration's environmentally effective food choices*, Uppsala, 2009. Dokument notyfikowany UE 15.05.2009 r., zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 98/34/EC z 22.06.1998 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych zmienioną Dyrektywą 98/48/WE.

czna dla ludzi środowiska

Owoce, warzywa, rośliny strączkowe

Zasady wyboru owoców, warzyw i roślin strączkowych zalecane przez NFA: należy preferować warzywa i owoce lokalne oraz sezonowe (niższe koszty transportu), najlepiej ekologiczne; należy wybierać warzywa bogate w błonnik (korzenne, brokuły, kabaczki, cebula); wybieraj warzywa gruntowe przed uprawianymi w szklarniach (pomidory, ogórki, sałata) – zwiększenie efektu cieplarnianego (1 kg marchwi produkuje 1/10 emisji gazu w stosunku do 1 kg pomidorów; uprawy szklarniowe wymagają także z reguły więcej środków ochrony roślin – wilgotność, insekty); jedz więcej fasoli, grochu i soczewicy (wysoka wartość odżywcza, niska uciążliwość dla środowiska, długi okres przechowywania, mało odpadów); wybieraj owoce i warzywa zawierające najmniej pozostałości pestycydów (ochrona środowiska oraz walory zdrowotne). Banany, owoce cytrusowe i winogrona zawierają zazwyczaj najwięcej pozostałości pestycydów.

Wybór określonych rodzajów warzyw i owoców do naszej diety to przede wszystkim decyzja o poziomie skażenia środowiska kosztami transportu. Z tego punktu widzenia rzeczywistość może budzić uzasadniony sprzeciw i wątpliwości zasadność sprowadzania wrażliwych na transport gatunków owoców i warzyw z innej półkuli, czy oddalonych kontynentów, a następnie oferowanie takich o niskiej jakości produktów, konsumentom.

Ziemniaki, produkty zbożowe, ryż

Ziemniaki, produkty zbożowe (makarony, pieczywo) oraz ryż mają relatywnie mały wpływ na środowisko (przykładowo w porównaniu do mięsa czy ryb) i są korzystne dla naszego zdrowia (witaminy, minerały). W zakresie spożycia tych produktów NSA zaleca: wybór lokalnie uprawianych odmian ziemniaków oraz produktów zbożowych, jeżeli to możliwe wybór produktów wolnych

od pozostałości środków ochrony roślin, wybór produktów zbożowych przed ryżem mającym zdecydowanie większy wpływ na środowisko (w czasie uprawy ryżu pokryte wodą pola emitują trzy razy więcej metanu niż powierzchnie pod uprawami zbóż, czy ziemniaków; w produkcji ryżu więcej zużywa się także środków ochrony roślin),

Tłuszcze

Tłuszcze mają zróżnicowany wpływ na środowisko i zdrowie człowieka. Zdecydowanie najlepszy tak dla człowieka, jak i środowiska jest olej rzepakowy oraz oliwa z oliwek. Dlatego zaleca się: wybór przede wszystkim oleju rzepakowego oraz oliwy z oliwek, redukcję spożycia oleju palmowego.

Plantacje palmowe są często nasadzone na obszarach po wykarczowanych lasach deszczowych, co ma zdecydowanie negatywny wpływ na środowisko. Zaleca się także ograniczenie spożycia masła z uwagi na wysoką zawartość tłuszczów nasyconych oraz negatywny wpływ na środowisko (produkcja masła emituje sześć razy więcej gazów niż produkcja oleju rzepakowego czy oliwy z oliwek). Uprawa rzepaku jest korzystna także dla poprawy struktury gleby (jako międzyplon) oraz dla wielu pożytecznych owadów.

Woda

Zasoby wody nadającej się do spożycia przed ludźmi są na świecie ograniczone. NFA zaleca w związku z tym: wszędzie tam, gdzie jest to możliwe korzystanie z wody wodociągowej, w sytuacjach nabywania wody butelkowanej, wybór wód produkowanych lokalnie (niższe koszty transportu).

Preferowanie wody butelkowanej stanowi według NFA niepotrzebne obciążenie środowiska (produkcja opakowań, transport). Dodatkowo należy podkreślić, że znaczna część wody pakowana jest w trudno poddające się utylizacji i nie nadające się do powtórnego napełnienia opakowania plastikowe.

Wskazania szwedzkiej NFA są ważne nie tylko dla modelu konsumpcji w kraju wysoko



rozwinętych. Modelu opartym na dużym spożyciu białka zwierzęcego, tłuszczów i owoców o wysokiej zawartości cukru. Propozycje te podkreślają, bowiem, że współcześnie nie da się ukształtować modelu spożycia, który będzie uwzględniał wyłącznie walory zdrowotne i bezpieczeństwo człowieka. Nie mniej istotne są, bowiem także stan oraz bezpieczeństwo środowiska, w którym żyjemy i produkujemy naszą żywność. Niedostrzeżenie związku, jaki istnieje, pomiędzy jakością naszego pokarmu a jakością środowiska, będzie prowadziło i już prowadzi, wpiern do niekorzystnych zmian w środowisku a następnie nieuchronnie do obniżenia jakości żywności.

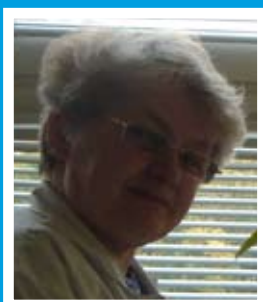
Problem ten dotyczy, zatem nas wszystkich i dlatego warto go podnieść do rangi zagadnień omawianych na forum organizacji regionalnych (UE) i ogólnosiwiatowych (ONZ, WHO), tym bardziej, że powyższe propozycje mają charakter odmienny od głównych tendencji, jakie występują współcześnie w światowej produkcji żywności. Tendencji i zjawisk kształtujących globalny system produkcyjny oparty na dominacji transnarodowych korporacji żywnościowych. W istocie, zatem NFA postuluje odwrót od tego, co globalne w tym i globalnej żywności, na rzecz systemów lokalnych, opartych na produktach danej strefy klimatycznej i technologiach przyjaznych środowisku.

Oceń

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni, oprócz urzędowej kontroli, realizuje również zadania delegowane przez ARR w zakresie oceny jakości handlowej. Ocena ta dokonywana jest w oparciu o wyniki badań fizykochemicznych, mikrobiologicznych oraz oceny sensorycznej.



Joanna Olszewska-Siemaszko,
Kierownik Laboratorium
Specjalistycznego w Gdyni



Aleksandra Kaczkowska,
Kierownik Pracowni
Analiz Chemicznych LS w Gdyni

W strukturze organizacyjnej Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni funkcjonują cztery pracownice: Analiz Klasycznych, Analiz Instrumentalnych, Mikrobiologii oraz Sensoryczna. Pracownia Sensoryczna prowadzi ocenę metodami analizy sensorycznej: punktową, parzystą, trójkątową, wielokrotnych porównań, szeregowania, skalowania i profilowania. Pracownia działa zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Komisji (WE) 273/2008. Zaprojektowana została zgodnie z wymaganiami normy PN-ISO 8589:1998, określającej projektowanie pracowni do przeprowadzania analiz sensorycznych produktów żywnościowych.

Odpowiedni pracownicy

Pracownie kierowane są przez odpowiednio wykształconych, kompetentnych, systematycznie podnoszących swoje kwalifikacje i umiejętności zawodowe pracowników pełniących funkcję kierowników ds. technicznych. Dobór pracowników do zespołu sensorycznego nie jest przypadkowy. Osoby te muszą spełniać wymagania określone w normie PN-ISO 8586-1:1996, PN-ISO 5496:1997 oraz PN-ISO 3972:1998. Pracownicy ubiegający się o zatrudnienie w przedmiotowej pracowni poddawani są weryfikacji sensorycznej pozwalającej na ocenę predyspozycji kandydata w danym kierunku. Ocena sensoryczna jest oceną przeprowadzaną przez zespół oceniających zweryfikowanych sensorycznie, poddawanych testom sprawdzającym ich zdolności sensoryczne (np. test na daltonizm smakowy, zapachowy, wzrokowy, określający progi wrażliwości smakowej i inne). Zespół Pracowni Sensorycznej podlega weryfikacji wrażliwości sensorycznej zarówno

wewnętrznej, jak i zewnętrznej. Członkowie zespołu sensorycznego uzyskali pozytywną ocenę zarówno eksperta unijnego z Instytutu ELLA w Finlandii, jak również eksperta unijnego z Laboratorium RIKILT w Holandii.

Ocena sensoryczna masła i mleka w proszku

W 2009 r. Pracownia Sensoryczna dokonała oceny sensorycznej 23 próbek masła w ramach mechanizmu Wspólnej Polityki Rolnej „Interwencyjny zakup i sprzedaż masła”. Ocenę sensoryczną masła w ramach mechanizmu Imas przeprowadza się zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 273/2008 zał. IV. Ocena prowadzona jest metodą skalowania (w skali ocen od 0-5) z użyciem wyróżników jakości cząstkowej: wygląd, konsystencja, smak i zapach. Przy ocenie wyróżnika „wygląd” niezbędne jest oznaczenie dyspersji wody w masle zgodnie z metodyką opisaną w normie IDF Standard 112A:1989. Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni posiada akredytację w w/w zakresie. Wszystkie przebadane próbki masła uzyskały pozytywną ocenę sensoryczną. W ramach mechanizmu WPR „Interwencyjny zakup i sprzedaż odtłuszczonego mleka w proszku” (Iomp) – odtłuszczone mleko w proszku poddawane jest ocenie sensorycznej metodą skalowania (w skali ocen od 0-5) z użyciem wyróżników jakości cząstkowej: wygląd, konsystencja, smak i zapach, zgodnie z metodyką opisaną w normie IDF Standard 99C:1997, part. I, part. 3, na którą Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni posiada akredytację. W okresie od marca do maja br. do Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni wpłynęło 225 próbek odtłuszczonego mleka w proszku. Wszystkie przebadane próbki uzyskały pozytywną ocenę sensoryczną. ■

sensoryczna

Ocena sensoryczna masła prowadzona jest metodą skalowania z użyciem wyróżników jakości cząstkowej: wygląd konstystencja, smak i zapach.



Akredytacja PCA

Od 2000 r. Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni posiada akredytację nadaną przez Polskie Centrum Akredytacji Nr AB 285. Potwierdza ona kompetencje Laboratorium w zakresie działalności technicznej, a także spełnianie wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005. Wprowadzony, utrzymywany i stale doskonalony system zarządzania sprzyja sprawnemu wykonywaniu analiz, gwarantuje wiarygodność, powtarzalność i odtwarzalność wyników badań poprzez stosowanie wzorców i certyfikowanych materiałów odniesienia oraz poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych.

Dyspersja

Dyspersja wody w maśle jest jedną z właściwości produktu, określaną podczas oceny sensorycznej masła. Nerozerwalnie wiąże się ona z wyglądem, będącym jedną z trzech cech uwzględnianych przy badaniu.



Magdalena Świdarska,
Kierownik Centralnego Laboratorium
w Poznaniu

Centralne Laboratorium GJIHARS w Poznaniu w bieżącym roku dokonało oceny sensorycznej ponad 400 próbek masła. Badania wykonywane były w ramach statutowych zadań kontrolnych IJHARS jak i zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego w mechanizmie „Interwencyjny zakup i sprzedaż masła”. Ocena dokonywana jest w przystosowanej do tego celu pracowni przez zespół osób oceniających, posiadających stosowne przeszkolenie oraz kwalifikacje do dokonywania badań sensorycznych produktów w drodze oceny punktowej. Wykonanie badań sensorycznych masła reguluje szereg dokumentów normatywnych dotyczących wyboru, szkolenia i monitorowania oceniających, projektowania pracowni sensorycznej, jak i praktycznego wykonania badań*.

Warunki do spełnienia

Z punktu widzenia technologii produkcji, szczególnie ważny jest proces wygniatania masła. Prawidłowe jego przeprowadzenie umożliwia usunięcie nadmiaru wody z produktu oraz uzyskanie właściwej dyspersji fazy wodnej tj. kropel wody o średnicy 3-5 μm . W Centralnym Laboratorium ocena dyspersji wody dokonywana jest w oparciu o normę IDF 112A:1989 „Butter – Determination of water dispersion value”.

Próbka do badań musi spełniać określone wymagania. Jej masa nie powinna być mniejsza niż 500g. Kształt bryły powinien być regularny i umożliwiać uzyskanie po przecięciu gładkiej powierzchni o określonej wielkości. Przed badaniem próbkę należy termostatować, co najmniej 24 godziny w temperaturze $13 \pm$

2°C . W takim też zakresie temperatur należy dokonywać oceny dyspersji wody.

Papierki wskaźnikowe

Do badania służą prostokątne papierki wskaźnikowe o wymiarach około 40×78 mm. Dla ułatwienia pracy laboratorium, w uwadze do punktu 5.1. normy IDF 112A: 1989 wskazano producenta, wytwarzającego paski spełniające wymagania metodyki.

Papierki wskaźnikowe nakłada się na próbkę za pomocą pincety. Przed umieszczeniem papierka wskaźnikowego, próbkę należy przeciąć drucikiem o określonej średnicy w taki sposób, aby uzyskać gładką powierzchnię, umożliwiającą swobodne położenie paska z marginesem, co najmniej 1 cm wokół niego. Papierek wskaźnikowy dociska się do powierzchni masła za pomocą szpatułki. Po około 20-30 sekundach jest on delikatnie zdejmowany z próbki i dokonuje się jego oceny w oparciu o załączoną do normy skalę wzorcową.

Skala oceny

Skala ocen jest pięciopunktowa. Wartości dyspersji 5 oraz 4 uznawane są za zadowalające, a próbka za spełniającą wymagania. Oceny niższe lub równe 3 punktom dyskwalifikują próbkę. W odniesieniu do ocen o wartości 3 oraz 2 skala wzorcowa rozróżnia trzy typy występujących wad dyspersji, określane jako 3A, 3B i 3C oraz 2A, 2B oraz 2C.

Posługiwanie się skalą podczas oceny uniemożliwia subiektywne jej dokonanie. Ponadto rutynowo badania dyspersji wody wykonuje się w powtórzeniach, a ocenę końcową stanowi średnia wyników zaokrąglona do pełnej liczby.

* PN-ISO 8686-1: 1996, IDF 099-1: 2009, ISO 22935-1: 2009, PN-ISO 8589: 1998, Rozporządzenie Komisji (WE) 273/2008 z 5 marca 2008 r., IDF 099-2: 2009; IDF 099-3: 2009, ISO 22935-2: 2009; ISO-22935-3: 2009; IDF 112A: 1989; ISO 7586:1985

wody w maśle

Metoda oceny dyspersji wody w maśle opisana w normie IDF 112A:1989 wymaga określonej wiedzy i dotrzymania warunków badania, jednak nie jest bardzo skomplikowana. Wykonując badania szczególną uwagę należy zwrócić na temperaturę próbki poddawanej ocenie, sposób cięcia i narzędzie do przecinania, które zabezpieczą przed przeniesieniem wody z powierzchni próbki do jej wnętrza oraz technikę nakładania na próbkę paska wskaźnikowego odpowiednią stroną.

Kluczowym zagadnieniem pozostaje jednak posiadanie w laboratorium oryginału wzorcowej skali ocen. Wyłącznie spełnienie tego warunku, gwarantuje odpowiednią interpretację wyników oceny dyspersji wody.

Zespół oceniający

Pomimo, iż ocena sensoryczna wykonywana jest za pomocą narzędzi zmysłów, nie ma ona charakteru subiektywnego.

Zgodnie z wytycznymi normy PN-ISO 8686-1:1996, kandydaci na oceniających powinni wykazywać zainteresowanie i motywację do wypełniania zadań, być niezawodnymi i rzetelnymi w swoim podejściu, ich ogólny stan zdrowia powinien być dobry, a zdolności percepcji sensorycznej winny być opisane i zinterpretowane. Przed dopuszczeniem do wykonywania badań sensorycznych, osoba oceniająca przechodzi szereg testów szkoleniowych mających na celu weryfikację umiejętności oraz zaznajomienie z metodami pracy i produktami badanymi.

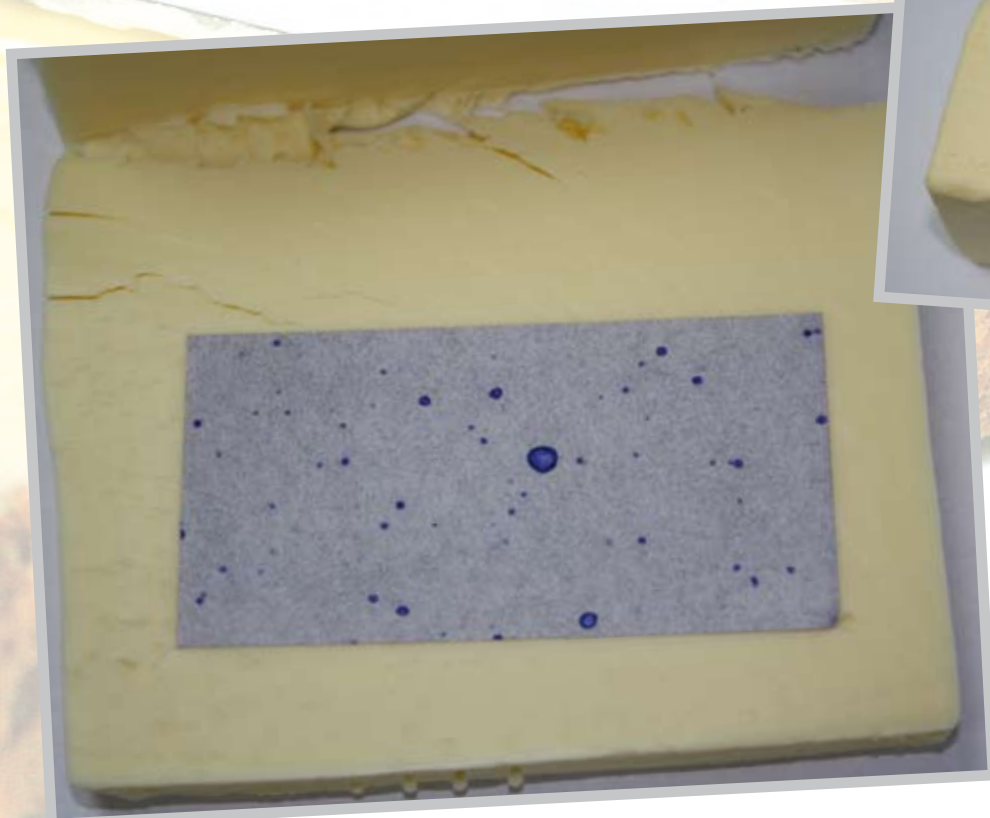
Charakter subiektywny wykluczony jest także z uwagi na fakt, iż ocena sensoryczna dokonywana jest przez zespół oceniający, składający się z nieparzystej liczby, co najmniej trzech osób oceniających, których umiejętności zgodnie z przepisami są regularnie, nie rzadziej niż raz w roku, kontrolowane. Końcowy wynik badania sensorycznego ustalany jest w oparciu o decyzję większości.

Wbieżącym roku podczas oceny dyspersji wody w maśle szczególną uwagę Centralnego Laboratorium zwróciło zagadnienie niejednorodności partii produkcyjnych. Stwierdzano przypadki, gdy badaniu poddawane były np. trzy próbki laboratoryjne z tej samej partii produkcyjnej masła, a uzyskiwane wyniki różniły się w istotny sposób, np. jedna próbka na trzy lub więcej uzyskiwała wynik dyskwalifikujący poniżej 4 punktów.

Ocena sensoryczna oznacza badanie właściwości produktu za pomocą narzędzi zmysłu.



Do badania dyspersji wody w maśle służą papierki wskaźnikowe. Papierek po zdjęciu z próbki masła podawany jest ocenie w oparciu o skalę wzorcową. Skala jest pięciopunktowa. Wartość dyspersji 5 i 4 – zadawalająca, 3 – dyskwalifikująca. Na zdjęciu prezentowany jest zły wygląd masła. Przedział temperatur, w jakim należy dokonywać oceny dyspersji wody wynosi 13 +/- 2°C



Miód pod



Anna Obel,
Laboratorium Specjalistyczne
w Lublinie

Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej pozwoliło na swobodniejszy przepływ produktów pszczelich pomiędzy naszym krajem a państwami unijnymi oraz państwami Wspólnoty. Konkurencyjne ceny miodów produkowanych na dużą skalę w Chinach, Ameryce Łacińskiej czy Europie Wschodniej spowodowały zalanie rynku tanim produktem, co uderzyło w rodzimą produkcję. Chęć szybkiego wzbogacenia się kosztem konsumenta spowodowała pojawienie się na rynku miodów o nieznanym pochodzeniu i gorszej jakości.

Konieczność badania miodu pod względem fizyko-chemicznym, jak też mikroskopowym wynika z Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu. Zgodnie z ww. rozporządzeniem wyróżnia się m.in. miody nektarowe odmianowe – określane nazwą rośliny z której pochodzą. Tak sformułowane określenie narzuca konieczność badania miodów na zgodność deklaracji producenta z faktyczną odmianą miodu oraz pochodzeniem miodu – co umożliwia analiza pyłkowa miodów. Metodę oznaczania udziału pyłku przewodniego opisano w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu.

Skąd się bierze pyłek w miodzie

Występowanie pyłku w miodzie związane jest głównie z budową kwiatów. Pszczoły zbierając nektar nieustannie poruszają się strącając syplki pyłku z pylników do nektaru, który następnie pobierają i przenoszą do ula. Pyłek znajduje się również na ich ciele, skąd jest przenoszony bezpośrednio na plasty. Niektóre kwiaty produkują bardzo dużą ilość łatwo osypującego się pyłku do nektaru np. kasztan jadalny lub posiadają specyficzną budowę kwiatu, gdzie pszczoła podczas pobierania nektaru przenosi całą zawartość pyłku z pylników do nektaru np. niezapominajka. Miody z tych roślin charakteryzują się bardzo dużą zawartością pyłku (miody nadprószzone).

W przypadku kwiatów o budowie nie sprzyjającej zaproszeniu pyłkiem jak np. lipa (kwiaty skierowane w dół, gdzie pylniki znajdują się poniżej poziomu nektaru), zaproszenie nektaru pyłkiem jest dość niskie (miody niedoprószzone).

Istnieje jeszcze jeden powód obecności pyłków w miodzie. Pszczoły zbierają pyłek jako materiał pokarmowy i przechowują go w ulu jako pierzgę. Nieprawidłowy proces pozyskiwania miodów z ula przez pszczelarza czasem doprowadza do zanieczyszczenia produktu pierzgą, a tym samym w miodzie mogą pojawiać się pyłki z różnych okresów pracy pszczół i zróżnicowanych pożytków, co zmienia późniejszy obraz pyłkowy miodu.



mikroskopem

Badanie miodu

W celu wykonania poprawnej analizy pyłkowej, należy przygotować preparat mikroskopowy z próbki miodu. Po przygotowaniu preparatu zaczyna się najtrudniejszy etap analizy – badanie obrazu mikroskopowego, na który składa się oglądanie serii obrazów w celu zliczenia ziaren pyłków.

Ziarna pyłku poszczególnych roślin różnią się między sobą elementami budowy. Każda roślina, wytwarza pyłek o charakterystycznej dla danego rodzaju, rodziny czy gatunku strukturze, która stanowi temat licznych badań naukowych i obserwacji zarówno w mikroskopie świetlnym jak i elektronowym. Na podstawie tychże badań powstają opracowania, które pomagają w rozróżnianiu pyłków w celu ich poprawnego zaklasyfikowania do odpowiednich typów i rodzajów.

Rozróżniamy pyłki pojedyncze (np. *Tilia* – lipa, zdjęcie nr 1) lub złożone (*Calluna vulgaris* – wrzos zwyczajny, zdjęcie nr 2).

Pyłki różnią się między sobą rozmiarami:

→ bardzo małe ziarna pyłku w rozmiarze

<10µm (*Myosotis* – niezapominajka, zdjęcie nr 3);

- małe ziarna pyłku 10-25µm (*Betula* – brzoza zdjęcie nr 4);
- średnie ziarna pyłku 25-50µm (*Quercus* – dąb, zdjęcie nr 5);
- duże ziarna pyłku 50-100µm (*Zea* – kukurydza, zdjęcie nr 6);
- bardzo duże ziarna pyłku 100-200 µm (dynia);
- ogromne ziarna pyłku powyżej 200µm (dziwaczek).

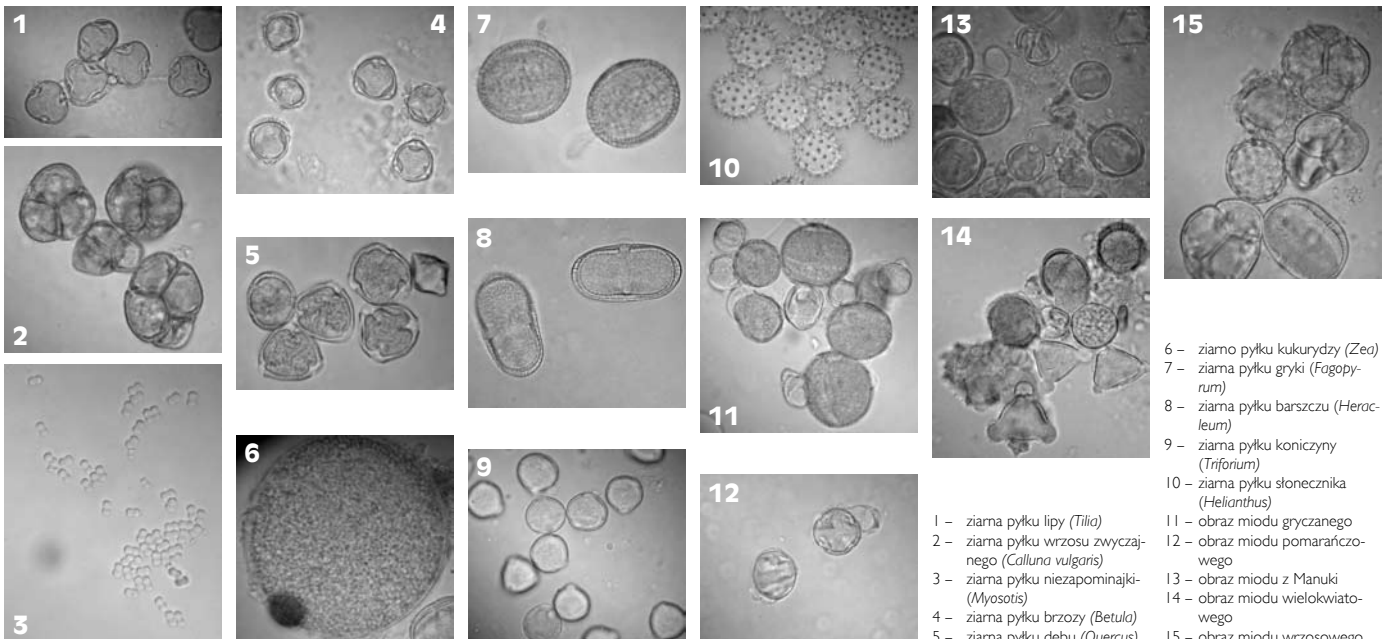
Posiadają one również charakterystyczne bruzdy (*Fagopyrum* – gryka, zdjęcie nr 7) i pory. Mają kształt zaokrąglony lub podłużny (*Heracleum* – barszcz, zdjęcie nr 8). Na powierzchni mogą posiadać „wzory – rzeźbę” przypominające prążki, drabinkę, brodawkę (*Trifolium* – koniczyna, zdjęcie nr 9), siateczki, kolce (*Helianthus* – słonecznik, zdjęcie nr 10), jamki itd.

Tylko wprawne oko

Rozróżnienie ww. cech specyficznych dla pyłków poszczególnych roślin nektarujących

i wiatropylnych składa się na wiedzę jaką musi posiadać analityk przystępujący do badań. Liczne godziny spędzone na ćwiczeniach praktycznych, przygotowywaniu szeregu preparatów porównawczych (pobieranie pyłków z pojedynczych kwiatów z oznaczonych wg systematyki roślin) oraz obrazów pyłków miodów pozwalają na wykonywanie analizy pyłkowej miodu. Tylko wprawne oko doświadczonego analityka pozwala na rozróżnienie miodu krajowego (miód gryczany, zdjęcie nr 11) od miodu pochodzącego z krajów UE (np. lawendowy, z kasztana jadalnego) czy z krajów spoza UE: z niezapominajki – Szwajcaria, pomarańczowy – Ameryka Południowa, (zdjęcie nr 12) czy też z Manuki – Nowa Zelandia (zdjęcie nr 13). Na podstawie obrazu pyłkowego miodu i wiedzy o występowaniu roślin charakterystycznych dla danego regionu, kraju, kontynentu czy strefy klimatycznej, można rozpoznać pochodzenie miodu i jego wędrowkę od pszczelej rodziny na nasz stół.

(zdjęcia wykonano przy powiększeniu 400x)



- 1 – ziarna pyłku lipy (*Tilia*)
- 2 – ziarna pyłku wrzosa zwyczajnego (*Calluna vulgaris*)
- 3 – ziarna pyłku niezapominajki (*Myosotis*)
- 4 – ziarna pyłku brzozy (*Betula*)
- 5 – ziarna pyłku dębu (*Quercus*)
- 6 – ziarno pyłku kukurydzy (*Zea*)
- 7 – ziarna pyłku gryki (*Fagopyrum*)
- 8 – ziarna pyłku barszczu (*Heracleum*)
- 9 – ziarna pyłku koniczyny (*Trifolium*)
- 10 – ziarna pyłku słonecznika (*Helianthus*)
- 11 – obraz miodu gryczanego
- 12 – obraz miodu pomarańczowego
- 13 – obraz miodu z Manuki
- 14 – obraz miodu wielokwiatowego
- 15 – obraz miodu wrzosowego

Niepewność

– krótki poradnik ze sprawozdań z ba



Adam Kaleta,
Kierownik Laboratorium
Specjalistycznego w Kielcach

W praktyce laboratoryjnej często występują przypadki zamieszczenia w sprawozdaniach z badań niepewności pomiaru. Szczególnie dotyczy to wyników badań, w których stwierdzamy niezgodność parametrów jakościowych próbek z wymaganiami. Istnieje pokusa, aby przy określaniu wielkości przekroczenia parametrów jakościowych wynik badania korygować o niepewność pomiaru – jeżeli wynik badania wykazuje przekroczenie wartości wymaganej o 0,4%, a niepewność pomiaru wynosi 0,1%, to korzystający z wyniku badania określa przekroczenie wartości parametru w wysokości 0,3%. Niepewność pomiaru jest traktowana w tym przypadku jako błąd pomiaru i jest to podejście nieprawidłowe.

Wpiew definicje

Aby zrozumieć istotę niepewności pomiaru należy zapoznać się z najważniejszymi pojęciami* dotyczącymi wyniku badania (pomiaru), wartości prawdziwej, błędu pomiaru oraz niepewności: **wartość prawdziwa** – jest to wartość, jaką uzyskałoby się w wyniku bezbłędnego pomiaru. Wartość prawdziwa badanej cechy jest nieznaną, ponieważ każdy pomiar obarczony jest błędem.

wynik pomiaru (badania) – jest to wartość przypisana wielkości mierzonej uzyskana drogą pomiaru. Wynik pomiaru jest przybliżeniem wartości prawdziwej. W przypadku badań rutynowych wynik badania jest średnią arytmetyczną przynajmniej dwóch równoległych oznaczeń.

błąd pomiaru – jest to różnica między wynikiem pomiaru a wielkością prawdziwą. Błąd pomiaru jest nieznaną, ponieważ nieznaną jest wartość prawdziwa.

niepewność pomiaru – jest to parametr charakteryzujący rozrzut wartości, które można w uzasadniony sposób przypisać wielkości mierzonej. W badaniach ilościowych jest to przedział liczbowy wyznaczony przez średnią arytmetyczną przynajmniej dwóch równoległych oznaczeń oraz przez niepewność, oszacowaną przez laboratorium podany w następujący sposób $\bar{X} \pm U$

gdzie: \bar{X} – średnia arytmetyczna minimum dwóch oznaczeń,

U – rozszerzona niepewność pomiaru.

Gdzie jest wartość prawdziwa?

Wyobraźmy sobie, że laboratorium wykonało 100 oznaczeń zawartości tłuszczu w jednej próbce. W przedziale wyznaczonym przez rozszerzoną niepewność pomiaru będzie znajdować się przynajmniej 95 wyników oznaczeń, a pozostałe 5 wyników oznaczeń może znajdować się poza granicami przedziału. Gdzie wówczas znajduje się wartość prawdziwa?

Wartość prawdziwa z dużym prawdopodobieństwem, będzie w tym przypadku bardzo zbliżona do wartości średniej arytmetycznej z wszystkich wyników oznaczeń. Przedstawiając w tym przypadku wynik badania laboratorium poda wartość niepewności, co wcale nie będzie oznaczało, że jest możliwy błąd wyniku badania równy niepewności pomiaru. Wręcz

Wielkość niepewności pomiaru mówi dużo o jakości metodyki badawczej – im większa niepewność tym mniej doskonała jest metodyka badawcza. Laboratoria GLHARS stosują przede wszystkim metodyki odwołane, które charakteryzują się niewielką niepewnością.

* Przytoczone definicje pojęć pochodzą z publikacji „Wyrażanie niepewności pomiaru. Przewodnik” – GUM 1999 rok.

pomiaru dla korzystających dań laboratoryjnych

przeciwnie błąd pomiaru (różnica między wartością prawdziwą a wynikiem badania) będzie nieistotny.

Wyobraźmy sobie, że tą samą próbkę zbadano również metodą techniczną, dla której oszacowano dwukrotnie większą niepewność. Wykonano również 100 oznaczeń. I w tym przypadku średnia arytmetyczna również będzie najbardziej zbliżona do wartości prawdziwej i będzie ona prawdopodobnie na tym samym poziomie, co średnia uzyskana w wyniku badań metodą obarczoną mniejszą niepewnością.

Natomiast gdybyśmy opracowywali wynik badania tylko na podstawie jednego oznaczenia wówczas rzeczywiście mogłaby zaistnieć sytuacja, że wartość prawdziwa będzie znajdować się na krańcach przedziału wyznaczonego przez niepewność lub nawet poza tym przedziałem np. w przypadku zaistnienia błędu grubego.

Jaka metodyka, taka niepewność

Reasumując wielkość niepewności pomiaru mówi dużo o jakości metodyki badawczej – im większa niepewność tym mniej „doskonała” jest metodyka badawcza. Laboratoria Inspekcji stosują przede wszystkim metodyki odwoławcze, które charakteryzują się niewielką niepewnością. Wyposażenie techniczne laboratoriów, personel posiadający wysokie kwalifikacje oraz stosowane procedury nadzoru nad jakością badań, gwarantują, że uzyskiwane wyniki są bardzo dokładne i są zbliżone do wartości prawdziwych, w stopniu wystarczającym do orzekania o zgodności produktów z wymaganiami.

Z naszej praktyki wynika, że producenci niewłaściwie interpretują pojęcie niepewności pomiaru i odwołują się nie od wyników badań, lecz od zawartych w sprawozdaniach



opinii o zgodności próbki z wymaganiami. Producenci uważają, że badając jakość przetworów metodą techniczną mogą popełnić „błąd” w deklarowaniu parametrów jakościowych równy niepewności zastosowanej metodyki badawczej. W skrajnych przypadkach producenci sugerują, że należy zsumować niepewności metodyki odwoławczej (stosowanej przez laboratorium) i metodyki technicznej zastosowanej przez producenta. Ich zdaniem tak wyznaczoną granicę (błąd) należy przyjąć jako dopuszczalne odchylenia przy interpretacji wyników badania. W takich przypadkach informujemy producentów, że celem badania próbek w laboratoriach Inspekcji nie jest sprawdzenie prawidłowości wykonania badań przez producenta, lecz jak najbardziej dokładne określenie cech jakościowych próbek.

Przy interpretacji naszych wyników badań nie jest istotne czy producent dokonywał oceny i jakimi metodykami przeprowadzał badania, lecz czy jakość badanej próbki odpowiada zadeklarowanym wymaganiom. W tym stwierdzeniu znajduje się również odpowiedź na pytanie stawiane przez przedsiębiorców – czy laboratoria IJHARS powinny stosować te same metodyki badawcze, które zastosował producent? Naszym zdaniem, laboratoria winny stosować metodyki badawcze, które charakteryzuje najmniejsza niepewność, a więc najbardziej „dokładne”. Mam nadzieję, że lektura niniejszego artykułu przyczyni się do innego spojrzenia na sprawozdania z badań i zawartych w nich interpretacjach wyników.

Najczęstsze nie

– jakość handlowa artykułów

Wyniki przeprowadzanych w 2008 r. kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wskazują szereg nieprawidłowości, zarówno w zakresie cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych, jak i poprawności znakowania. Nieprawidłowości te mogą świadczyć o świadomym nieprzestrzeganiu przez producentów obowiązujących przepisów, receptur oraz o błędach popełnionych podczas procesu technologicznego, które miały wpływ na jakość produktu gotowego lub były wynikiem celowego działania producenta.



Aleksandra Szymańska,
Biuro Kontroli Jakości Handlowej,
GIJHARS

Kontrole wykonywane przez IJHARS polegają na sprawdzeniu czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania zadeklarowane przez producenta. W 2008 r. IJHARS przeprowadziła kontrole jakości handlowej w 30 grupach artykułów rolno-spożywczych. Wybór tematów do kontroli jest dokonywany na podstawie analizy ryzyka opartej na wynikach kontroli z poprzednich lat, propozycjach zgłaszanych przez MRiRV, inne instytucje oraz wojewódzkie inspektoraty JHARS.

W 2008 r. zrealizowano kontrole jakości handlowej, które dotyczyły: jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami oraz deklaracją producenta, w tym: świeżych owoców i warzyw, przetworów zbożowych, przetworów z mięsa czerwonego, ryb i przetworów rybnych, win gronowych, napojów spirytusowych, mięsa i przetworów drobiowych, oliwy z oliwek, przetworów mlecznych, makaronu, napojów bezalkoholowych, pieczywa, przetworów owocowych

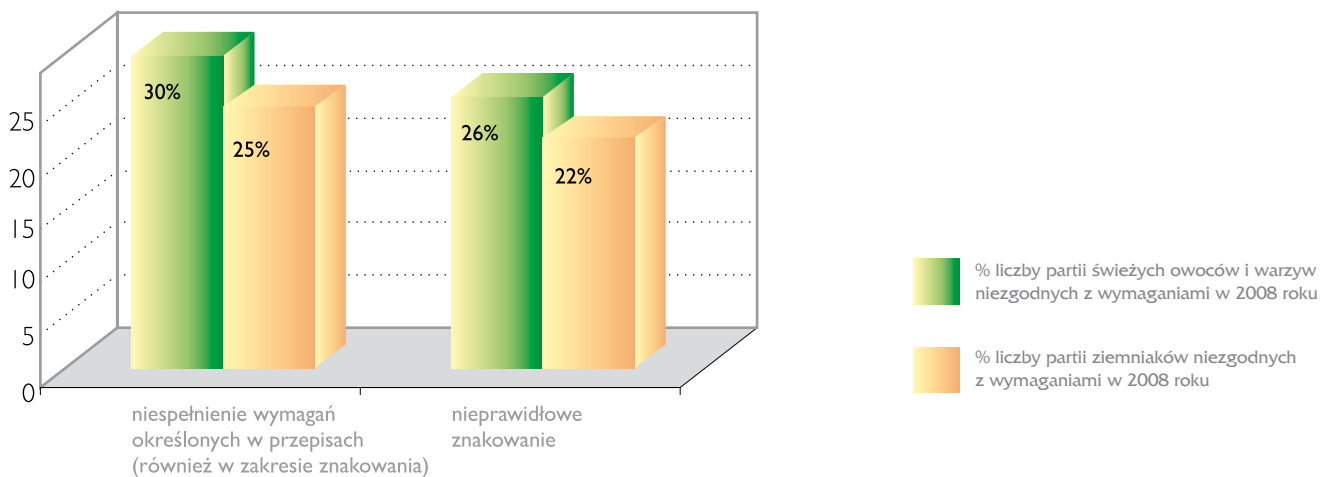
i warzywnych, wyrobów cukierniczych, przypraw, ziemniaków oraz znakowania artykułów rolno-spożywczych, w tym: jaj, produktów seropodobnych, produktów mlekopodobnych, zabielaaczy do kawy, herbaty i herbatek owocowych, kawy rozpuszczalnej, mieszanek kawy naturalnej ze zbożową, miodu, koncentratów spożywczych, majonezu, fermentowanych napojów winiarskich.

Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw

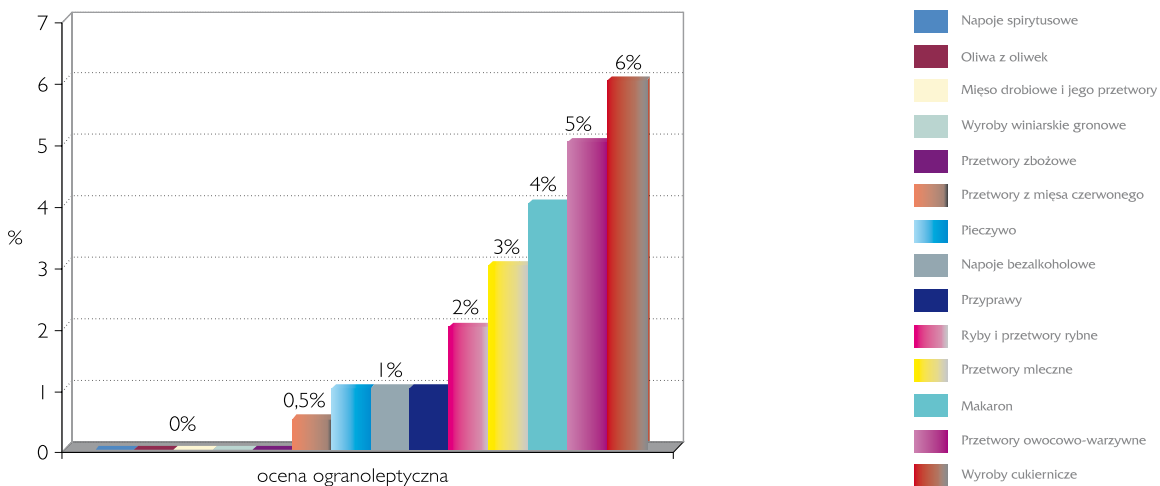
Kontrola świeżych owoców i warzyw była prowadzona na wszystkich etapach obrotu handlowego, również w sklepach detalicznych. Dla gatunków owoców i warzyw, które były objęte kontrolą w 2008 r. obowiązywały unijne szczegółowe normy handlowe. Normy te określają: wymagania minimalne, jakościowe w poszczególnych klasach (np. dopuszczalne wady skórki, czy kształtu), wielkość, prezentację w opakowaniu oraz znakowanie. W przypadku kontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw w szeregu partiach stwierdzono równocześnie niezgodności w zakresie

prawidłności – rolno-spożywczych w 2008 roku

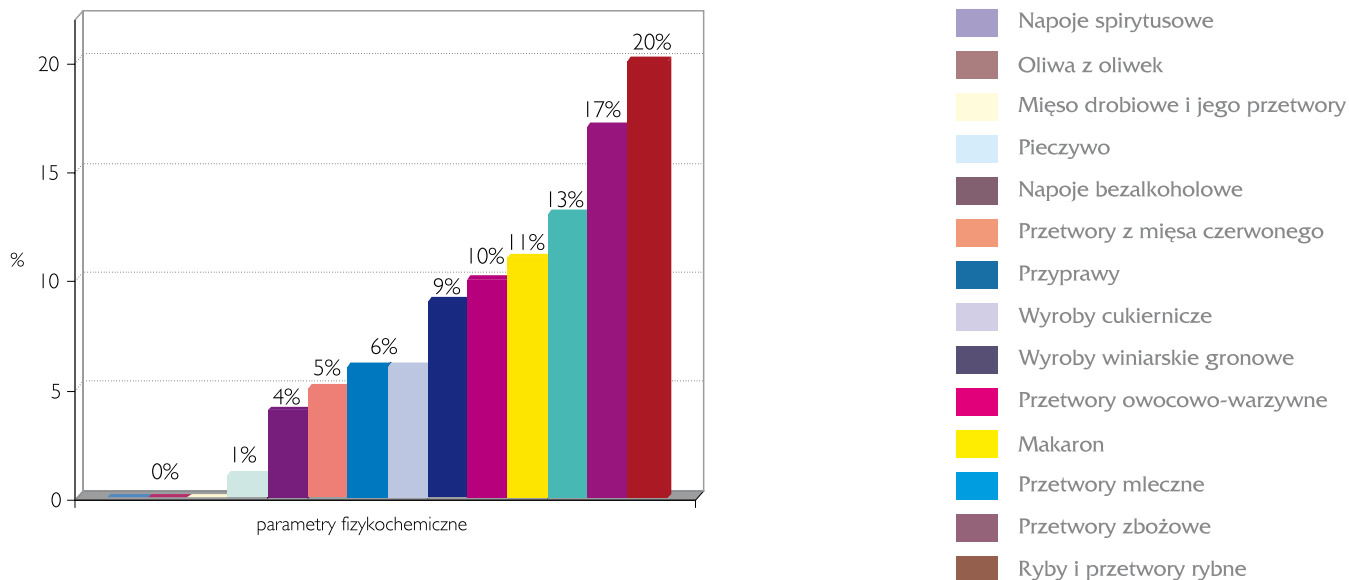
Procentowy udział liczby partii świeżych owoców i warzyw kontrolowanych przez IJHARS w 2008 r. niezgodnych z wymaganiami określonymi w normach oraz procentowy udział liczby partii ziemniaków niezgodnych z wymaganiami określonymi w przepisach, z uwzględnieniem partii, które zostają niewłaściwie oznakowane



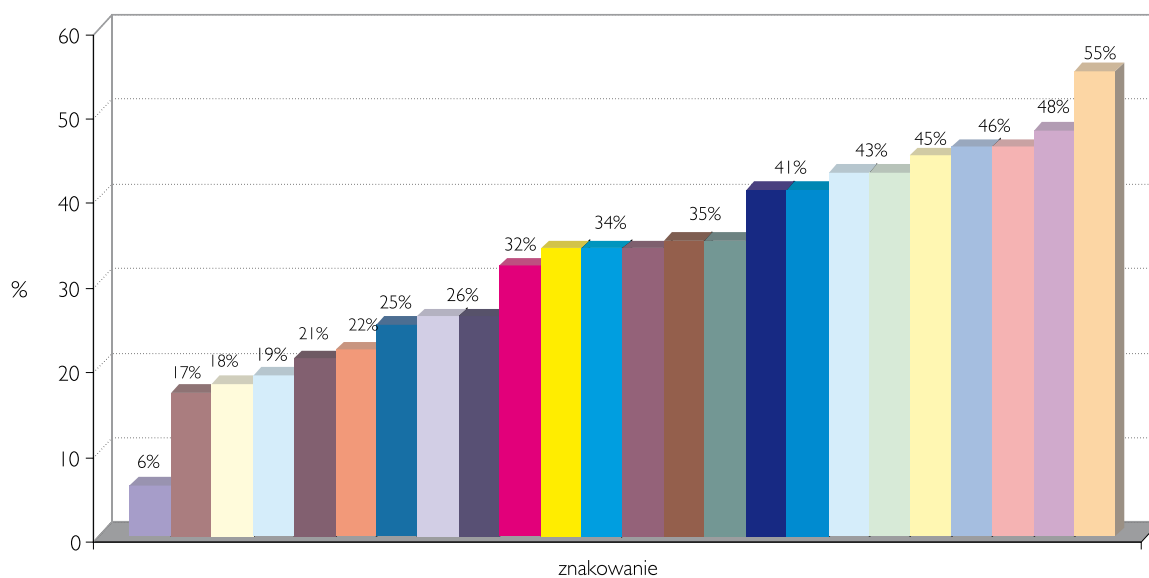
Procentowy udział liczby partii nieprawidłowo oznakowanych dla poszczególnych artykułów rolno-spożywczych kontrolowanych w 2008 roku



Procentowy udział liczby partii niezgodnych w zakresie parametrów fizykochemicznych dla poszczególnych artykułów I i II Grupy kontrolowanych przez IJHARS w 2008 roku



Procentowy udział liczby partii nieprawidłowo oznakowanych dla wybranych artykułów rolno-spożywczych kontrolowanych przez IJHARS w 2008 roku



- | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Napoje spirytusowe | Produkty seropodobne i mlekopodobne | Miód pszczele |
| Jaja spożywcze | Oliwa z oliwek | Przetwory mleczne |
| Przetwory zbożowe | Mięso drobiowe i jego przetwory | Napoje bezalkoholowe |
| Przetwory owocowo-warzywne | Majonez | Przyprawy |
| Wyroby winiarskie gronowe | Zabielacze do kawy | Kawa rozpuszczalna |
| Koncentraty spożywcze | Przetwory z mięsa czerwonego | Mieszanki kawy naturalnej ze zbożową |
| Makaron | Fermentowane napoje winiarskie | Herbata i herbatki owocowe |
| Pieczywo | Ryby i przetwory rybne | Wyroby cukiernicze |

kilku cech jakości handlowej, np. ta sama partia owoców nie spełniała wymagań dotyczących wielkości, jak również oznakowanie tej partii było niezgodne z wymaganiami.

Znakowanie artykułów rolno-spożywczych

Najczęściej występujące i wspólne dla wielu grup towarowych nieprawidłowości w zakresie znakowania dotyczyły:

- braku podania wykazu składników lub nieprawidłowości w wykazie składników, np. niepełny wykaz składników,
- braku podania zastosowanej substancji dodatkowej i określenia jej funkcji technologicznej,
- braku informacji o użyciu składnika alergennego,
- podania w oznakowaniu informacji wprowadzających w błąd, co do składu i rodzaju artykułu,
- braku danych identyfikacyjnych producenta,
- używanie niewłaściwej nazwy produktu (np. „masło” w odniesieniu do tłuszczu do smarowania),
- używanie znaków graficznych sugerujących, że wyrób jest innym produktem niż w rzeczywistości (np. wizerunek papryki, na ogórkach konserwowych).

Dla poszczególnych artykułów procentowy udział stwierdzonych nieprawidłowości kształtował się na poziomie od 17% do 46%.

Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych

Analizując wyniki kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i biorąc pod uwagę stwierdzone nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych można wyłonić dwie grupy

artykułów. Pierwsza grupa to artykuły, dla których nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych kształtowały się na poziomie niższym niż 9% oraz druga grupa to artykuły, dla których stwierdzone niezgodności osiągnęły poziomy wyższe niż 9%.

Grupa I

Artykuły rolno-spożywcze, w przypadku, których kontrola jakości handlowej wykazała nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych, na poziomie niższym niż 9%:

- napoje spirytusowe,
- oliwa z oliwek,
- mięso drobiowe i jego przetwory,
- pieczywo,
- napoje bezalkoholowe,
- przetwory z mięsa czerwonego,
- przyprawy,
- wyroby cukiernicze.

Wyniki kontroli w zakresie znakowania wykazały nieprawidłowości na poziomie od 21% do 55%, a więc na poziomie znacznie wyższym niż niezgodności w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych.

Grupa II

Artykuły rolno-spożywcze, w przypadku, których stwierdzono niezgodności w zakresie parametrów fizykochemicznych, na poziomie wyższym niż 9%:

- wyroby winiarskie gronowe,
- przetwory owocowo-warzywne,
- makaron,
- przetwory mleczne,
- przetwory zbożowe,
- ryby i przetwory rybne.

W przypadku artykułów zaliczonych do Grupy II nieprawidłowo oznakowanych było od 22% do 45% skontrolowanych partii.

Główne nieprawidłowości

Główne niezgodności w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych, stwierdzone podczas kontroli przeprowadzanych w 2008 r. dotyczyły:

- zwiększania ilości glazury na rybach mrożonych glazurowanych,
- zaniżania masy mięsa w przetworach mięsnych oraz rybnych,
- zaniżania masy netto środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych,
- fałszowania wyrobów mlecznych tłuszczem niemlecznym,
- zwiększania udziału wody kosztem tłuszczu w przetworach mlecznych,
- zaniżania zawartości tłuszczu w makaronach produkowanych z dodatkiem jaj.

Powodem wadliwego oznakowania może być nieznajomość przepisów lub nieprawidłowa ich interpretacja, chęć wykorzystania zapasów nieaktualnych etykiet lub celowe wprowadzanie w błąd konsumenta. Nieprawidłowości w zakresie znakowania wyrobów gotowych wynikać mogą również ze zmian, jakie wprowadzane są w obowiązujących przepisach dotyczących znakowania artykułów rolno-spożywczych lub mogą świadczyć o oszczędnościach finansowych producentów związanych z wykorzystaniem starych lub błędnie wydrukowanych etykiet. Nieprawidłowa jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych w zakresie parametrów fizykochemicznych obniża ich wartość odżywczą oraz walory smakowe. Nieuczciwe działania producentów, np.: zaniżanie procentowej zawartości mięsa w przetworach mięsnych i rybnych, dodawanie do produktów mlecznych tłuszczów niemlecznych czy zawyżanie zawartości wody kosztem tłuszczu mlecznego w produktach mlecznych, ma na celu zwiększenie wydajności produktu gotowego przy jednoczesnym mniejszym wykorzystaniu cennego, droższego surowca. Obniża to koszty produkcji żywności, powodując jednocześnie znaczne pogorszenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych wyrobu gotowego.



Rynek chmie 2003

Zadania związane z certyfikacją chmielu i produktów chmielowych w całości realizuje IJHARS*. Certyfikacja realizowana pod nadzorem i kontrolą Inspekcji pozwala wprowadzić do obrotu jednolity jakościowo chmiel oraz wytworzone z niego produkty chmielowe, które spełniają wymagania wspólnotowe.



Antoni Świdorski,
Biuro Kontroli Jakości Handlowej,
GIJHARS

W Polsce funkcjonuje 6 ośrodków certyfikacji chmielu [Lublin (3), Poznań (2), Wrocław 1)].

Powstanie ich było znacznym udogodnieniem dla plantatorów chmielu, a także pozwoliło na sprawniejsze przeprowadzanie certyfikacji przez pracowników Inspekcji. Informacje dotyczące rynku chmielu, w zakresie przewidzianym prawem UE, przekazywane są przez Inspekcję do Komisji Europejskiej.

Certyfikacja

Certyfikacja chmielu obejmuje: kontrolę jednolitości odmianowej plantacji chmielu, znakowanie opakowań, wydawanie certyfikatu oraz prowadzenie ewidencji plantacji, umów kontraktacji, dostawy i sprzedaży oraz ilości wydanego chmielu. Certyfikację chmielu i produktów chmielowych prowadzą 3 wojewódzkie inspektoraty JHARS:

- w rejonie lubelskim uprawy chmielu – WIJHARS w Lublinie,
- w rejonie wielkopolskim uprawy chmielu – WIJHARS w Poznaniu,
- w rejonie dolnośląskim uprawy chmielu – WIJHARS we Wrocławiu.

W działających w Polsce 3 grupach producentów chmielu, zrzeszonych jest jedynie ok. 100 plantatorów na 1010 (3 grupy w rejonie lubelskim uprawy chmielu).



* Na podstawie przepisów ustawy z dnia 19 grudnia 2003 r. o wspólnej organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku totoniu oraz rynku suszu paszowego (Dz. U. z 2008 r. Nr 11, poz. 70 z późn. zm.)

Iu w latach -2008



Powierzchnia uprawy chmielu

| Lata | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Powierzchnia uprawy ogółem [ha] w tym: | 2 172 | 2 239 | 2 291 | 2 234 | 2 179 | 2 233 |
| goryczkowe | 1 284 | 1 385 | 1 425 | 1 386 | 1 393 | 1 462 |
| aromatyczne | 888 | 8 544 | 866 | 848 | 786 | 771 |
| Liczba plantacji | 2 180 | 2 234 | 2 260 | 2 181 | 2 163 | 2 184 |
| Średnia powierzchnia plantacji [ha] | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Liczba producentów chmielu | 1 129 | 1 121 | 1 144 | 1 133 | 1 066 | 1 061 |

Produkcja chmielu

| Lata | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 |
|-------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Zbiory ogółem [t] w tym: | 3 057 | 2 898 | 3 366 | 2 889 | 3 256 | 3 446 |
| goryczkowe | 1 790 | 1 737 | 2 198 | 2 014 | 2 336 | 2 359 |
| aromatyczne | 1 267 | 1 160 | 1 168 | 874 | 920 | 1 087 |
| Liczba plantacji | 2 180 | 2 234 | 2 260 | 2 181 | 2 163 | 2 184 |
| Średni plon [t/ha] | 1,4 | 1,3 | 1,5 | 1,3 | 1,5 | 1,5 |
| Produkcja α kwasów [t] | - | 215 | 236 | 172 | 330 | 326 |

Cena za kilogram

| Lata | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 |
|--|------|------|------|------|------|------|
| Średnia cena za 1 kg chmielu [zł] w tym: | 12 | 12 | 9 | 11 | 50 | 19 |
| goryczkowe | 12 | 12 | 9 | 11 | 49 | 21 |
| aromatyczne | 12 | 12 | 10 | 11 | 51 | 17 |

Na podstawie danych uzyskanych w poszczególnych latach przez WIJHARS w trakcie realizacji zadań związanych z certyfikacją chmielu

Polska:

Żywność ekologiczna prosto do domu

Wrocławscy konsumenci żywności ekologicznej mogą korzystać z wygodnego rozwiązania, jakim jest zamawianie BIO produktów bezpośrednio do domu. Umożliwia im to projekt EKOPACZKA. Więcej informacji oraz katalog produktów dostępnych w ramach ekopaczki na www.ekopaczka.pl.



Hiszpania:

Szpital z ekologicznym certyfikatem

Szpital Virgen de las Nieves of Granada jest pierwszą placówką, która otrzymała certyfikat ekologiczny. Szpital uniwersytecki został wyróżniony na Pierwszym Forum Ekologicznej Gastronomii w Seville. Żywność ekologiczna ma stałe miejsce w menu szpitala. Na razie ekologiczne produkty wchodziły w skład śniadania i lunchu, ale w przyszłości mają pojawić się we wszystkich posiłkach. Szpital wykorzystuje żywność ekologiczną, aby promować profilaktykę zdrowotną wśród pacjentów, wspierać ochronę środowiska, a także rozwój sektora ekologicznego w Andaluzji. **źródło:** <http://organic-market.info> / <http://infobio.pl>

USA:

Michelle Obama uprawia ekologiczny ogród!

Warzywa wyhodowane w ogrodzie warzywnym przy Białym Domu znajdują się na stole prezydentki rodziny. Michelle Obama za sprawą swojego ogrodu pragnie także edukować najmłodszych Amerykanów na temat wartości lokalnej, ekologicznie uprawianej żywności.

– Mam nadzieję, że dzieci prześlą tę wiedzę swoim rodzinom i rozprzestrzeni się ona na całe społeczeństwo – tłumaczy pani prezydentowa. Michelle Obama wcześniej nigdy nie uprawiała ogródka. Swoją pomysł tłumaczy faktem, że jako matka dwójki dzieci chciała zapewnić im alternatywne rozwiązanie dla jedzenia w restauracjach, czy spożywania pizzy na telefon. W ogrodzie ma być hodowanych 55 rodzajów warzyw. Wcześniej warzywny ogród przy Białym Domu uprawiała Eleanor Roosevelt w czasie II Wojny Światowej.

Więcej w artykule The New York Times: http://www.nytimes.com/2009/03/20/dining/20garden.html?_r=2&scp=2&sq=White%20House%20Garden&st=cse



Czechy:

Tradycyjna siatka na zakupy wraca do łask

Tradycyjna, sznurkowa siatka na zakupy, która została wynaleziona na początku ubiegłego wieku przez Czecha Vavrzina Krczila, wraca do łask. Wynalazek, opatentowany dopiero niedawno przez innego Czecha Zdenka Czervinkę, zaczyna zastępować nieekologiczne foliowe torby na zakupy. Jak pisze czeski internetowy dziennik idnes.cz., Czervinka już wytwarza setki tysięcy sznurkowych siatek, a niebawem zamierza jeszcze zwiększyć ich produkcję. Jego firma prowadzi właśnie rozmowy z holenderskim koncernem Ahold w sprawie dostarczenia jej dziesięciu milionów takich siatek, które w supermarketach Albert i Hypernova zastąpią dotychczasowe torby foliowe. Zdaniem Czervinki zainteresowanie siatkami na zakupy zgłaszają też firmy z USA. O powrocie tradycyjnej siatki na zakupy w Czechach zdecydował przypadek. Zdenek Czervinka usłyszał w programie radiowym odpowiedź jednej z respondentek na ankietę, czego ludziom najbardziej brakuje z czasów minionych – siatki na zakupy. Tradycyjna siatka na zakupy zastąpi swoją żywotnością 200 torebek foliowych. Jest mała, wytrzymała, wyprodukowana z materiałów podlegających recyklingowi, a przy tym jest bardzo pakowna. W Czechach kosztuje 30 koron (4,80 zł), ale klienci chętnie ją kupują.

PAP



Polska:

Kulinarna akcja serwisu Eko Quchnia

Zdrowie na talerzu – tak nazywała się akcja zainicjowana przez autorkę bloga www.ekoquchnia.pl. Przez ponad miesiąc czytelnicy serwisu przesyłali swoje przepisy na zdrowe potrawy. Udało się zebrać ponad 100 przepisów. Receptury przejrzeć można na www.ekoquchnia.pl/?p=547