

WIEDZA I JAKOŚĆ

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

nr 3 (8)/2007

ISSN 1896-9569

Płatności do roślin energetycznych

Jakość handlowa
w imporcie
i eksporcie

Przedsiębiorcy
w systemie
kontroli ex post

POLAGRA-FOOD 2007



AKTUALNOŚCI

- 3 Nieprawidłowe oznakowanie
- 3 CCEURO po raz pierwszy w Polsce

TEMAT

- 4 Płatności do roślin energetycznych

KONTROLE

- 6 Przedsiębiorcy w systemie kontroli ex post
- 8 Ocena jakości handlowej
- 10 Jakość handlowa w imporcie i eksporcie
- 12 Korzystna klasyfikacja w systemie EUROP
- 14 Mięso z byka
- 15 Certyfikacja chmielu
- 16 Rolnictwo ekologiczne na świecie oraz jego promocja w Polsce
- 18 Ruszają kontrole produktów regionalnych i tradycyjnych

FOTOREPORTAŻ

- 20 IJHARS z wizytą u baców

SZKOLENIA

- 24 Rzecznik o rzeczoznawcy

ŚWIAT

- 26 Codex Alimentarius

ŻYCIE

- 27 A może by tak na ryby...

ROZMAITOŚCI

- 28 Ciekawostki naukowe, czyli czym zabyśniesz w towarzystwie

Witamy na Polagrze



Międzynarodowe Targi Przemysłu Spożywczego POLAGRA-FOOD, odbywające się w Poznaniu, to nie tylko najważniejsza impreza branżowa w kraju, ale wydarzenie cieszące się rosnącą popularnością wśród przedstawicieli przemysłu rolno-spożywczego z całego świata.

W dniach 16–20 września 2007 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych po raz kolejny zaprezentuje swoją działalność na targach. Dla

zwiedzających targi udostępnione będą broszury i ulotki, prezentujące kierunki działań Inspekcji, która nie tylko chroni interesy konsumentów i producentów żywności, ale również aktywnie uczestniczy w polityce żywnościowej kraju.

Inspekcja – jako wyspecjalizowana jednostka, podległa Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi – podnosi standardy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych poprzez nowoczesną, urzędową kontrolę żywności, do której należą m.in. planowane działania inspekcyjne i kontrole artykułów rolno-spożywczych, wsparte wiarygodnymi badaniami laboratoryjnymi oraz ocena i wydawanie świadectw jakości. Naszym zadaniem jest również wspomaganie wdrażania dobrej praktyki przetwórstwa, dobrej praktyki laboratoryjnej, systemów zapewnienia jakości, a także upowszechnianie informacji i prowadzenie szkoleń w zakresie przepisów i wymagań dotyczących jakości handlowej oraz szeroko rozumiana edukacja konsumenta.

O wszystkich zagadnieniach, związanych z działalnością Inspekcji, dowiedzą się Państwo od ekspertów obecnych na targach w stoisku nr 15 w pawilonie 7, które IJHARS dzieli z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Z przyjemnością przekazuję w Państwa ręce biuletyn, który przygotowaliśmy specjalnie dla odwiedzających targi.

Serdecznie zapraszam do lektury i odwiedzenia stoiska IJHARS na targach POLAGRA-FOOD.

Monika Rzepecka
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych



IJHARS

adres redakcji: IJHARS, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, tel.: 022 623 29 80, www.ijhars.gov.pl
redaktor naczelna: Renata Turowicz, rturowicz@ijhars.gov.pl
zdjęcia w numerze: archiwum IJHARS
zdjęcie na okładce: PHANIE/EastNews
korekta, redakcja: Karolina Mroczek

projekt graficzny: Dziennikarska Agencja Wydawnicza MEDIAPOLIS, 00-372 Warszawa, ul. Foksal 16/18, tel.: 022 313 22 00
realizacja: Wydawnictwo Key Text sp. z o.o., 01-180 Warszawa, ul. Górczewska 8, tel. 022 632 11 36, faks: wew. 212, www.keytext.com.pl
Redakcja zastrzega sobie prawo adyustacji, redagowania i skracania nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©

Nieprawidłowe oznakowanie

IJHARS systematycznie przeprowadza kontrole artykułów rolno-spożywczych pod kątem bezprawnego oznakowania, które sugeruje, że artykuł jest produktem rolnictwa ekologicznego



Karol Andruk
Seksja ds. Rolnictwa Ekologicznego

Określenia „ekologiczne” i „ekologiczny”, występujące na etykiecie lub w innym opisie produktu oraz ich zwyczajowe pochodne (takie jak eko, bio itd.) lub zdrobnienia stosowane samodzielnie i w połączeniu, są zarezerwowane wyłącznie dla certyfikowanych produktów rolnictwa ekologicznego (mowa o nich w art. 1 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.Urz. WE L 198, ze zm.)).

W 2007 r. inspektorzy WIJHARS zidentyfikowali nieprawidłowo oznakowane produkty nieekologiczne u 20 producentów. Ujawniono 45 artykułów rolno-spożywczych niebędących produktami rolnictwa ekologicznego, w których oznakowaniu stwierdzono informacje nawiązujące do ekologicznej metody produkcji. Największą grupę produktów, w których stwierdzono nieprawidłowości, stanowiły przetwory mleczne – 37 artykułów. Artykuły takie zidentyfikowano u 12 z 24 producentów, u których dokonano kontroli. Ponadto bezprawnie zastosowano określenia nawiązujące do ekologicznej metody produkcji w oznakowaniu jaj spożywczych, miodu oraz piwa.

Najwięcej nieprawidłowości stwierdziły WIJHARS w Białymstoku (12 artykułów), Lublinie (6 artykułów) oraz Rzeszowie (6 artykułów). Inspektorzy WIJHARS ukarali grzywną 19 osób fizycznych winnych zaniedbań stwierdzonych w toku kontroli. Jednocześnie w wyniku tych kontroli, wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali decyzje zakazujące wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych lub nakazujące poddanie oznakowania artykułów rolno-spożywczych określonym zabiegom.

Mając na uwadze liczne nieprawidłowości w znakowaniu artykułów rolno-spożywczych (niebędących produktami rolnictwa ekologicznego) wprowadzające w błąd konsumentów, co do tożsamości tych artykułów (w tym ich pochodzenia oraz sposobu produkcji), IJHARS będzie kontynuować tego typu kontrole oraz przeprowadzi ponowne kontrole. Będą one miały na celu sprawdzenie, czy producenci zaprzestali bezprawnego stosowania w oznakowaniu informacji nawiązujących do ekologicznej metody produkcji.

Stanisław Kowalczyk, z-ca Głównego Inspektora JHARS i Marta Sobieraj, Wydział Współpracy Międzynarodowej



CCEURO* po raz pierwszy w Polsce

O planowanej na 2008 r. (7-10 października) 26. sesji Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Europy, ze Stanisławem Kowalczykiem – z-cą Głównego Inspektora JHARS – rozmawiała Marta Sobieraj

Gratuluję międzynarodowego sukcesu, którym niewątpliwie jest organizacja przez Polskę sesji Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego KKŻ.

Bardzo dziękuję, to sukces całej Inspekcji oraz Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO, który koordynuje prace na szczeblu krajowym od początku istnienia KKŻ FAO/WHO, czyli od 1963 r.

Dla Polski jest to ogromna szansa na zaistnienie na forum Codex Alimentarius oraz aktywniejsze włączenie się w prace nad tworzeniem międzynarodowych norm żywnościowych. Jakich korzyści możemy się spodziewać po takim przedsięwzięciu?

Polska będzie postrzegana jako kraj, który chce mieć wpływ na kształt prawa żywnościowego, a nie być tylko biernym odbiorcą. Importujemy żywność z państw trzecich, których nie obowiązuje prawo wspólnotowe, a pragniemy, by żywność trafiająca na polski stół była najlepszej jakości. Każde spotkanie ekspertów współpracujących na forum KKŻ FAO/WHO to szansa na osiągnięcie lepszych rezultatów w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.

Jakie tematy zostaną poruszone podczas obrad?

Najważniejszym zadaniem jest opracowanie kodeksu etyki, który będzie obowiązywał w międzynarodowym handlu żywnością. Dużym problemem w Europie jest również niewłaściwe etykietowanie artykułów spożywczych wprowadzające w błąd konsumenta. Chcemy temu przeciwdziałać. WHO zauważa także wciąż rosnącą liczbę ludzi otyłych. Zależy

nam, by na spotkaniu poruszone zostały kwestie globalnej strategii FAO/WHO ds. otyłości. Szczególne znaczenie będzie miała wymiana informacji oraz doświadczeń państw na temat urzędowych służb kontroli. Może to zostać wykorzystane podczas przekształcania obecnego systemu kontroli żywności w Polsce.

Oprócz sesji, Polska przygotowuje we współpracy ze Szwajcarią również dwa seminaria, których celem będzie zaangażowanie mniej aktywnych państw w prace prowadzone na forum KKŻ FAO/WHO. Do których państw skierowane są te seminaria?

Przygotowania do pierwszego seminarium, zaplanowanego w dniach 1-3 października 2007 r., są na bardzo zaawansowanym etapie. Na początku października przyjadą eksperci m.in. z Białorusi, Uzbekistanu, Armenii i Serbii. Zaproszenie przyjęli prelegenci z Komisji Europejskiej, Światowej Organizacji Handlu (WTO - World Trade Organization) i ONZ do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations). Drugie seminarium, o podobnym charakterze, odbędzie się w przyszłym roku, w dniu poprzedzającym sesję.

Jakie plany ma IJHARS na przyszłość w zakresie współpracy z KKŻ FAO/WHO?

Celem Inspekcji jest przekonanie naszych partnerów, że Polska może być odpowiedzialnym Koordynatorem Regionalnym po zakończeniu obecnej kadencji Szwajcarii.

(więcej informacji na temat KKŻ na stronie 26)

* CCEURO (FAO/WHO Coordinating Committee for Europe) – Regionalny Komitet Koordynacyjny Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Europy.

Płatności do roślin energetycznych

Od 2007 r. polscy rolnicy mogą ubiegać się o przyznanie płatności do upraw roślin energetycznych. Płatności te są finansowane w całości ze środków unijnych i wypłacać je będzie Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa realizująca zadania i kompetencje agencji płatniczej



Ewa Konowrocka
Sekcja ds. Współpracy
z Agencjami Płatniczymi

Wysokość płatności do upraw roślin energetycznych wynosi 45 euro/ha, zaś maksymalna powierzchnia gruntów rolnych objęta systemem pomocy do upraw roślin energetycznych dla całej Unii Europejskiej wynosi 2 000 000 ha. Przekroczenie tej maksymalnej powierzchni będzie skutkowało redukcją stawki pomocy.

Płatność do uprawy roślin energetycznych przysługuje rolnikowi, który uprawia rośliny energetyczne przeznaczone do przetworzenia na produkty energetyczne. Musi on też zawrzeć umowę na dostawę surowców energetycznych z zatwierdzonymi przez dyrektora Oddziału Terenowego Agencji Rynku Rolnego podmiotami skupującymi lub pierwszymi jednostkami przetwórczymi w ilości równej plonowi reprezentatywnemu. Płatność otrzyma również rolnik, który uprawia na gruntach rolnych rośliny energetyczne i wykorzysta je lub przetworzy we własnym gospodarstwie, na cele energetyczne, w ilości równej co najmniej plonowi reprezentatywnemu, np. jako paliwo do ogrzania gospodarstwa, energię lub biopaliwo.

Szczegółowe informacje na temat zasad i warunków przyznawania płatności można uzyskać na stronie internetowej Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa pod adresem: www.arimr.gov.pl

Rośliny energetyczne w gospodarstwie

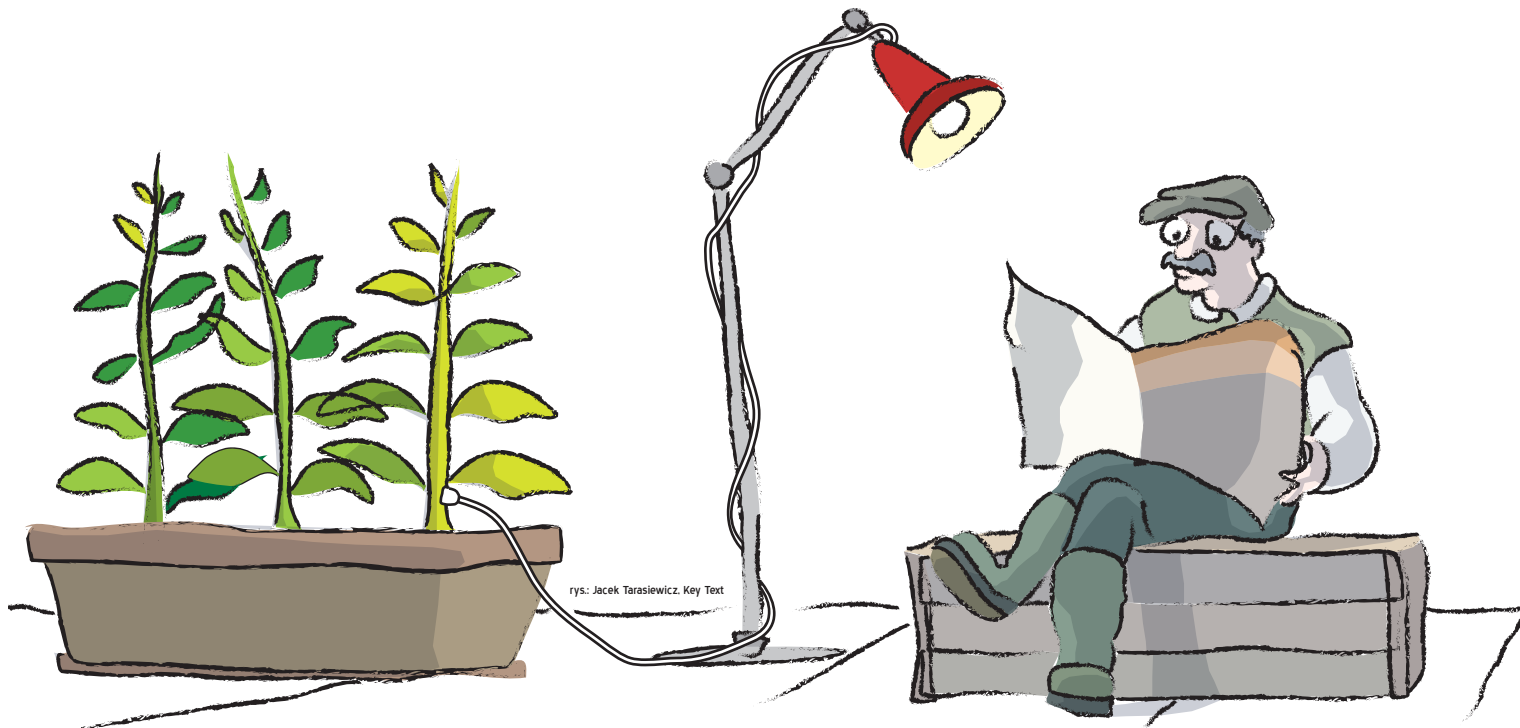
W świetle obowiązujących przepisów rolnik może we własnym gospodarstwie na cele energetyczne wykorzystać:

- jako paliwo lub do wytworzenia energii, a także biopaliwa: zagajniki drzew leśnych o krótkim okresie rotacji (np. wierzbę), zboża oraz nasiona roślin oleistych objętych kodami:
 - CN 1201 00 90 – nasiona soi łamane;
 - CN 1205 10 90 – nasiona rzepaku lub rzepiku o niskiej zawartości kwasu erukowego;
 - CN 1206 00 91 – nasiona słonecznika (łamane, wyłuskane, w łusce);
 - CN 1206 00 99 – nasiona słonecznika nieprzeznaczone do siewu;
- na biogaz – inne rośliny.

Ważenie lub pomiar roślin energetycznych

W celu uzyskania płatności do roślin energetycznych rolnik zobowiązany jest zważyć lub zmierzyć zebrane rośliny energetyczne.

Ważenie lub pomiar roślin energetycznych zebranych przez rolnika, które zostaną przez niego wykorzystane lub przetworzone w gospodarstwie na cele energetyczne, przeprowadzają pracownicy wojewódzkich inspektoratów JHARS posiadający pisemne upoważnienie wystawione przez wojewódzkiego inspektora JHARS do wykonania ww. czynności. *Wniosek o dokonanie zważenia/pomiaru surowców energetycznych* zainteresowany rolnik składa po zbiorze roślin energetycznych do właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę gospodarstwa rolnego wojewódzkiego inspektora JHARS osobiście lub przesyła pocztą. Wysłanie wniosku pocztą może być poprzedzone przesłaniem go faksem lub pocztą elektroniczną.



We wniosku rolnik wyszczególnia tylko te rośliny energetyczne, które przedstawi inspektorowi WIJHARS do zważenia lub zmierzenia.

Wzór wniosku jest udostępniony na stronie internetowej IJHARS pod adresem: www.ijhars.gov.pl w zakładce **rośliny energetyczne**.

Czynności ważenia lub pomiaru roślin energetycznych pracownik WIJHARS dokonuje w terminie i miejscu ustalonym z wnioskodawcą w obecności wnioskodawcy lub osoby przez niego upoważnionej na piśmie. Ważenie lub pomiar zebranych przez rolnika surowców energetycznych inspektor

WIJHARS potwierdza w *Deklaracji o ilości zebranych roślin energetycznych, które będą wykorzystane lub przetworzone na cele energetyczne w gospodarstwie* przez wpisanie nazwy i masy zważonej rośliny energetycznej. Za zważenie lub pomiar każdego surowca energetycznego wojewódzki inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych pobiera od rolnika opłatę w wysokości 23 zł. Wypełnioną przez inspektora WIJHARS *Deklarację o ilości zebranych roślin energetycznych, które będą wykorzystane lub przetworzone na cele energetyczne w gospodarstwie* rolnik przekazuje do właściwego miejscowo kierownika biura powiatowego ARiMR.

Wybrane przepisy

Przepisy wspólnotowe

- ▶ rozporządzenie Komisji (WE) nr 1973/2004 z 29 października 2004 r. w sprawie ustanowienia szczegółowych zasad zastosowania rozporządzenia Komisji (WE) nr 1782/2003 w sprawie systemów wsparcia przewidzianych w tytułach IV i IVa tego rozporządzenia oraz wykorzystania gruntów zarezerwowanych do produkcji surowców (Dz.Urz. WE L 345 z 20.11.2004 r., s. 1, z późn. zm.);
- ▶ rozporządzenie Rady (WE) nr 1782/2003 z dnia 29 września 2003 r. ustanawiające wspólne zasady dla systemów wsparcia bezpośredniego w ramach wspólnej polityki rolnej i ustanawiające określone systemy wsparcia dla rolników (Dz.Urz. UE L 270 z 21.10.2003 r., s. 1-69, z późn. zm.).

Przepisy krajowe

- ▶ ustawa z dnia 26 stycznia 2007 r. o płatnościach do gruntów rolnych i płatności cukrowej (Dz.U Nr 35, poz. 217);
- ▶ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 marca 2007 r. w sprawie plonów reprezentatywnych roślin energetycznych (Dz.U nr 55, poz. 364);
- ▶ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie określenia przypadków, w których ilość roślin energetycznych dostarczonych do przetworzenia albo wykorzystywanych lub przetworzonych na cele energetyczne w gospodarstwie może być mniejsza niż plon reprezentatywny (Dz.U nr 76, poz. 511);
- ▶ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 lipca 2007 r. w sprawie stawek opłat za ważenie i pomiar surowców (Dz.U nr 132, poz. 918);
- ▶ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 lipca 2007 r. w sprawie metod denaturacji zbóż i nasion oleistych wykorzystywanych w celach energetycznych (Dz.U nr 144, poz. 1011).

Przedsiębiorcy kontroli ex post

Pomoc finansowa otrzymywana przez przedsiębiorców z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej objęta jest kontrolą ex post wykonywaną przez IJHARS



Renata Szemraj
Naczelnik Wydziału
Zwalczania Nadużyć

Od wstąpienia Polski do Unii Europejskiej w 2004 r. i objęcia jej Wspólną Polityką Rolną przedsiębiorstwa* w sektorze rolno-spożywczym otrzymują subwencje z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej (SG EFOGR).

Dzieje się to w obszarze mechanizmów WPR administrowanych przez akredytowane agencje płatnicze (Agencję Rynku Rolnego i Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa). Płatności otrzymane przez przedsiębiorców z SG EFOGR objęte są kontrolą ex post wykonywaną przez IJHARS na podstawie ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Kontroli przedsiębiorców dokonują inspektorzy wojewódzkiego inspektoratu JHARS na zasadach określonych w Rozporządzeniu Rady (EWG) nr 4045/89 z dnia 21 grudnia 1989 r.**

Zakres kontroli wykonywanych przez IJHARS obejmuje transakcje zrealizowane w obszarze 42 mechanizmów WPR na wewnętrznych rynkach produktów rolnych, m.in.: dopłaty do przetwórstwa, interwencyjny zakup i sprzedaż, dopłaty do składowania i wycofywania z rynku, a także limitowanie produkcji (np. kwoty mleczne).

Protokół kontroli

Wyniki kontroli mają potwierdzić, czy transakcje, stanowiące część systemu finansowania, rzeczywiście zostały przeprowadzone i wykorzystane przez przedsiębiorców prawidłowo.

Z każdej kontroli u przedsiębiorcy inspektorzy WIJHARS sporządzają protokół kontroli i przedstawiają go podmiotowi gospodarczemu do podpisania. Protokół kontroli stanowi dokument opisujący stwierdzone fakty i poczynione przez inspektorów w przedsiębiorstwie ustalenia. Ponadto w protokole kontroli inspektorzy potwierdzają prawidłowość przeprowadzonych przez przedsiębiorcę transakcji bądź też opisują stwierdzone nieprawidłowości finansowe i uchybienia w zakresie kontrolowanego obszaru mechanizmu WPR. Protokół kontroli wraz z materiałem dowodowym przekazywany jest do właściwej agencji płatniczej administrującej mechanizmem, w zakresie którego wykonywana była kontrola.

Obowiązki kontrolowanych

Kontrole przeprowadzane przez IJHARS dotyczą dokumentów handlowych przedsiębiorstw.

Obowiązkiem podmiotów kontrolowanych – przedsiębiorców jest dostarczenie służbom kontrolnym dokumentów handlowych (rejestrów handlowych, ksiąg rachunkowych, wyciągów bankowych, wewnętrznych dokumentów inwentaryzacyjnych, zapi-

* Przedsiębiorstwo (podmiot gospodarczy) – zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1848/2006 przez pojęcie podmiot gospodarczy w rozumieniu art. 1a, pkt 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1681/94 należy rozumieć osobę fizyczną lub prawną korzystającą z finansowania z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG), dawniej Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej (EFOGR) lub Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW).

** Kontrola ex post (kontrola następcza lub następna) – przeprowadzana jest na podstawie Rozporządzenia Rady (EWG) nr 4045/89 z dnia 21 grudnia 1989 r. w sprawie kontroli przez Państwa Członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Sekcję Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej i uchylające dyrektywę 77/435/EWG (Dz.Urz. WE L 388 z dnia 30.12.1989 r., z późn. zm.).

w systemie

sów dotyczących produkcji i jakości, faktur zakupów i sprzedaży i informacji dodatkowych, związanych z przeprowadzanymi transakcjami). W przypadku danych archiwizowanych w formie elektronicznej, powinny być one dostarczone na właściwym nośniku danych. Inspektorzy WIJHARS mogą w takiej sytuacji żądać od podmiotów kontrolowanych dostarczenia wyciągów lub kserokopii ww. dokumentów.

Uprawnieniem służb kontrolnych jest także możliwość żądania od kontrolowanych przedsiębiorców, aby dokumenty handlowe wymagane do kontroli zostały udostępnione w miejscu i czasie ustalonym przez kontrolujących. Odnosi się to do sytuacji, gdy całość lub część tych dokumentów znajduje się w obrębie przedsiębiorstwa w tej samej grupie handlowej, spółce lub stowarzyszeniu przedsiębiorstw zarządzanych w sposób jednolity z kontrolowanym przedsiębiorstwem, bez względu na to, czy zlokalizowane są w obrębie, czy poza terytorium wspólnotowym. Przedsiębiorca zgodnie z art. 4 RR 4045/89 zobowiązany jest do przechowywania dokumentów handlowych przez okres 5 lat zaczynający się od końca roku, w którym wystąpiła kontrolowana transakcja.

W ramach postanowień art. 7 RR 4045/89, w przypadku potrzeby zbadania operacji finansowych podmiotu z siedzibą poza terytorium Polski powiązanego z kontrolowanym przedsiębiorcą, kontrolujący mogą zwrócić się o przeprowadzenie kontroli do innych służb kontrolnych w innym Państwie Członkowskim Unii Europejskiej.

Informacje zebrane w ramach kontroli przez służby kontrolne są chronione tajemnicą służbową i nie mogą być ujawnione osobom nieupoważnionym.

Kto podlega kontroli ex post?

Wybór podmiotów do kontroli w każdym roku kontrolnym dokonywany jest zgodnie z art. 2 RR 4045/89 na podstawie analizy ryzyka i uzależniony jest od wielkości pomocy otrzymanej przez przedsiębiorcę.

Podmioty, które otrzymały pomoc w wysokości do 40 tys. euro, nie podlegają kontroli.



Przedsiębiorcy, którzy otrzymali środki w wysokości powyżej 40 tys. euro, podlegają kontroli, a wybór podmiotów do kontroli dokonywany jest na podstawie analizy ryzyka, sporządzanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Natomiast wszystkie podmioty, których płatność w ramach systemu finansowania przez SG EFOGR wyniosła więcej niż 350 tys. euro, podlegają obowiązkowej kontroli raz na 3 lata.

W ciągu dwóch pierwszych lat kontrolnych (2005/2006 i 2006/2007) IJHARS wykonała łącznie 34 kontrole przedsiębiorców w zakresie następujących mechanizmów WPR:

- „Dopłaty do produkcji suszu paszowego” – 2 podmioty;
- „Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej” – 10 podmiotów;
- „Dopłaty w ramach kwotowania produkcji skrobi ziemniaczanej” – 7 podmiotów;
- „Kwotowanie produkcji mleka” – 8 podmiotów;
- „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” i „Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa” – 5 podmiotów;
- „Pomoc finansowa na dofinansowanie funduszu operacyjnego z tytułu realizacji programu operacyjnego – owoce i warzywa” i „Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa” – 2 podmioty.

Liczba kontroli ex post z roku na rok rośnie, gdyż obserwuje się tendencję stałego wzrostu zainteresowania i udziału polskich przedsiębiorców w płatnościach realizowanych na rynku wewnętrznym. Plan kontroli na rok 2007/2008 przewiduje wykonanie przez IJHARS aż 74 kontroli w zakresie 8 mechanizmów WPR.

Przedsiębiorco! Osiem sposobów na pozytywny wynik kontroli

Przedsiębiorca powinien:

- Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, prowadzić dokumentację finansowo-księgową i administracyjno-magazynową, wyodrębnioną na osobnym koncie dla operacji realizowanych w obrębie mechanizmu WPR, na który otrzymało wsparcie.
- Posiadać ustanowioną wewnętrzną politykę finansową, np. zakładowy plan kontroli.
- Postępować zgodnie z wymogami zawartymi w: procedurach agencji płatniczych dla przedsiębiorców, umowach z partnerami zewnętrznymi, statutach, regulaminach i innych przepisach wewnętrznych.
- Wywiązywać się ze zobowiązań wobec agencji płatniczych i wierzycieli, w tym rzetelnie rozliczać zobowiązania wobec innych podmiotów.
- Dotrzymywać wszelkich terminów wydawania, przesyłania i realizowania dokumentów handlowych, towarów bądź artykułów rolnospożywczych.
- Archiwizować dokumenty handlowe dotyczące otrzymanej pomocy przez okres 5 lat, zaczynając od końca roku, w którym zostały sporządzone.
- Udostępniać dokumenty handlowe i dodatkowe informacje inspektorom wykonującym kontrolę w siedzibie przedsiębiorstwa. Dane archiwizowane elektronicznie powinny być dostarczane na właściwym nośniku danych.
- Nie utrudniać czynności kontrolnych i nie uchylać się od kontroli.

Ocena jakości handlowej

IJHARS dokonuje
oceny i wydaje
świadectwa
w zakresie
jakości handlowej
artykułów rolno-
-spożywczych

Jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Procedura

Zainteresowany przedsiębiorca może złożyć wniosek o dokonanie oceny do wojewódzkiego inspektora JHARS w miejscu swojej działalności. Ocena ta polega na sprawdzeniu, czy zgłoszony wnioskiem artykuł rolno-spożywczy spełnia wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach oraz dodatkowe wymagania dotyczące tego artykułu zadeklarowane przez producenta. Pobieranie próbek do oceny jakości handlowej na zlecenie zainteresowanego przedsiębiorcy mogą, poza pracownikami inspekcji, przeprowadzać osoby mające uprawnienia rzeczoznawcy do pobierania próbek danego artykułu rolno-spożywczego. Z przebiegu czynności pobierania próbek artykułów poddawanych ocenie sporządza się protokół pobierania próbek.

W celu dokonania oceny mogą być przeprowadzone badania laboratoryjne. Badania są wykonywane przez laboratoria IJHARS albo inne laboratoria posiadające akredytację. Do oceny stosuje się urządzenia, które uzyskały pozytywną opinię właściwej jednostki, aby wyniki były obiektywne i wiarygodne. Po dokonaniu oceny wojewódzki inspektor JHARS wydaje *Świadectwo jakości handlowej* (formularz świadectwa znajduje się na stronie internetowej inspekcji www.ijhar-s.gov.pl).

Opłaty za ocenę

Za wykonane czynności związane z oceną, badania laboratoryjne i wydanie świadectwa pobierane są opłaty według stawek zawartych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 lutego 2005 r. w sprawie stawek za dojazd do miejsca oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia opłat (DzU nr 38 poz. 358, DzU z 2006 r. nr 221, poz. 1621). W przypadku artykułów rolno-spożywczych przewożonych jednym środkiem transportu, w jednej ładowni lub kontenerze opłaty pobiera się za jedną ocenę i za jedno świadectwo.

Towary ze świadectwem

IJHARS w 2006 roku wydała ogółem 6653 *Świadectwa jakości handlowej*, w tym:

- 5987 dla artykułów rolno-spożywczych przeznaczonych na eksport, gdzie przedmiotem oceny były głównie: cukier, przetwory owocowo-warzywne, drób i przetwory drobiowe oraz wyroby cukiernicze; krajami, do których najczęściej eks-

portowano, były: Afganistan, Azerbejdżan, Białoruś, Macedonia, Malezja, Maroko, Mołdawia, Mongolia, Rosja, Sudan, Tajlandia, Uganda, Ukraina, Uzbekistan;

- 387 dla towarów przeznaczonych na rynek krajowy, gdzie przedmiotem oceny były głównie: dodatki spożywcze, przetwory zbożowe, owoce i warzywa świeże oraz mleko i jego przetwory;
- 279 dla towarów importowanych, gdzie przedmiotem oceny były głównie: oliwa z oliwek (sprowadzana z Hiszpanii), ryby i przetwory rybne (sprowadzane z Chin, Filipin, Islandii, Kazachstanu, Norwegii, Rosji i Wietnamu) oraz przetwory owocowo-warzywne (sprowadzane z Bułgarii i Ukrainy).

W I półroczu 2007 roku wydano 1272 *Świadectwa jakości handlowej*, w tym:

- 1067 dla towarów przeznaczonych na eksport, gdzie przedmiotem oceny były głównie: przetwory owocowo-warzywne, pieczywo i przetwory cukiernicze, drożdże piekarskie i dodatki spożywcze, koncentraty spożywcze oraz przetwory mięsne i drobiowe; krajami, do których najczęściej eksportowano, były: Afganistan, Azerbejdżan, Białoruś, Chiny, Kazachstan, Litwa, Macedonia, Mołdawia, Mongolia, Rosja, Stany Zjednoczone, Turcja, Ukraina, Zjednoczone Emiraty Arabskie;

“ PO DOKONANIU OCENY WOJEWÓDZKI INSPEKTOR JHARS WYDAJE ŚWIADECTWO JAKOŚCI HANDLOWEJ

- 167 dla artykułów przeznaczonych na rynek krajowy, gdzie przedmiotem oceny były głównie: owoce i warzywa świeże, zioła, pieczywo i wyroby cukiernicze, napoje bezalkoholowe, jaja oraz mleko;
- 38 dla towarów importowanych, gdzie przedmiotem oceny były głównie: oliwa z oliwek (sprowadzana z Hiszpanii), ryby i przetwory rybne (sprowadzane z Chin), koncentrat winogronowy (sprowadzany z Hiszpanii i Włoch).

Korzyści

Wydane świadectwa jakości ułatwiają przedsiębiorcom sprzedaż artykułów rolno-spożywczych na rynkach zagranicznych, na rynku wewnętrznym natomiast dają gwarancję odpowiedniej jakości handlowej i zachowania marki artykułów rolno-spożywczych. Artykuły posiadające świadectwa są bowiem zgodne z wymaganiami zawartymi w odpowiednich przepisach oraz deklarowanymi przez producentów i dla potencjalnych nabywców są towarem o pożądanej jakości. Wymierną korzyścią dla producentów, którzy składają wnioski o dokonanie oceny, jest promocja produktów wprowadzanych do obrotu handlowego.



Aleksandra Szymańska
Wydział Kontroli Jakości
Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych
i Środków Produkcji

Jakość handlowa w imporcie i eksporcie

Jednym z zadań realizowanych przez IJHARS jest kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym, jak również artykułów sprowadzanych z zagranicy



Dorota Balińska-Hajduk
Główny Specjalista
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej
Artykułów
Rolno-Spożywczych
i Środków Produkcji

Celem prowadzonych przez IJHARS kontroli jest zapewnienie, aby wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze spełniały wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach krajowych i wspólnotowych oraz dodatkowe wymagania, jeśli zostały zadeklarowane przez producenta.

Kontrola obejmuje: sprawdzenie dokumentacji, sprawdzenie stanu opakowania, oznakowania i prezentacji, oględziny, pobranie próbek i wykonanie badań laboratoryjnych, ustalenie klasy jakości i sprawdzenie sposobu produkcji, jeśli wynika to z odrębnych przepisów.

Zgodnie z rocznym ramowym programem kontroli na 2007 rok, w pierwszym półroczu br. IJHARS przeprowadziła 18 planowych kontroli różnych artykułów rolno-spożywczych, m.in.: wyrobów mleczarskich, wyrobów z mięsa czerwonego, ryb i przetworów rybnych, miodu, oliwy z oliwek, fermentowanych napojów winiarskich, soków i nektarów, świeżych owoców i warzyw oraz prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych (koncentraty spożywcze, kawa bezkofeinowa, pieczywo chrupkie, wyroby czekoladowe, jaja spożywcze).

Niewłaściwie oznakowane wyroby nadal w obrocie

Niepokojącym faktem jest nadal duży procentowy udział nieprawidłowo oznakowanych artykułów rolno-spożywczych. Zgodnie z obowiązującym prawem oznakowanie powinno zapewnić konsumentowi wszelkie niezbędne informacje dające mu możliwość swobodnego wyboru, a tym samym nie powinno wprowadzać go w błąd.

Najwięcej zastrzeżeń w trakcie kontroli zrealizowanych w pierwszym półroczu wniesiono do znakowania takich produktów, jak: ryby i przetwory rybne (55% skontrolowanych partii), fermentowane napoje winiarskie (49%), masło (45%), przetwory z mięsa czerwonego (44%), oliwa z oliwek (42%), miód (35%), sery topione i dojrzewające (25 i 26%).

Nieprawidłowości w zakresie znakowania artykułów rolno-spożywczych mogą świadczyć o braku znajomości przez producentów aktualnych przepisów w tym zakresie, niedostosowaniu opakowań do zmian zachodzących w prawodawstwie, jak również mogą być wynikiem świadomego działania producentów, mającego na celu wprowadzenie konsumenta w błąd.

Niewłaściwe parametry fizykochemiczne

Kontrole przeprowadzane przez IJHARS mają także na celu sprawdzenie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych pod względem spełniania wymagań określonych w obowiązujących przepisach prawnych lub w deklaracji producenta.

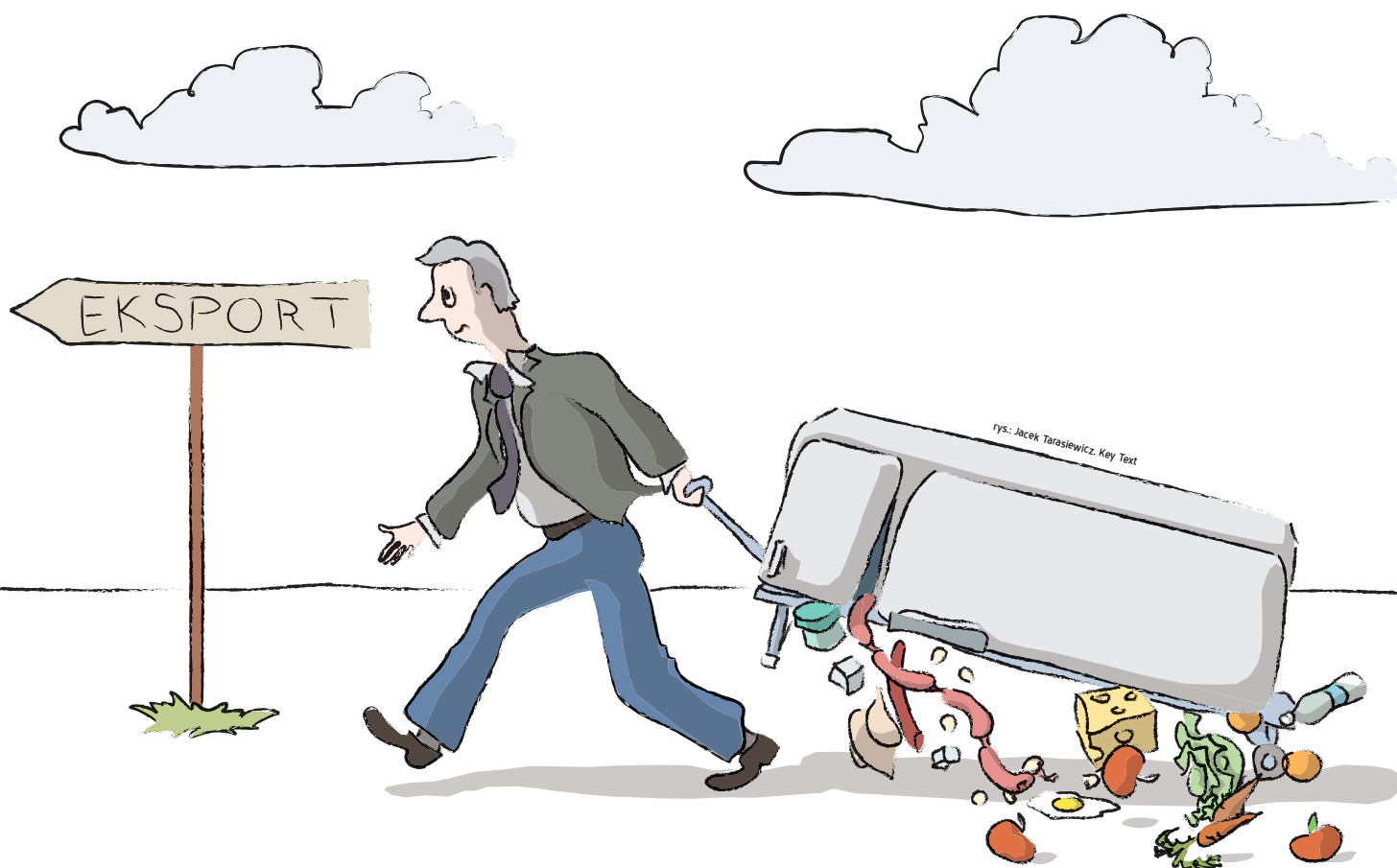
Wyniki kontroli wskazują, że produkowane są wyroby o jakości niezgodnej z wymaganiami obowiązujących przepisów lub deklaracją producenta. Może

to świadczyć o stosowaniu przez firmy nieuczciwych praktyk handlowych, polegających m.in. na nieprzestrzeganiu reżimów technologicznych. Nieprawidłowości te mogą wynikać ze świadomych działań, mających na celu poszukiwanie sposobów minimalizowania kosztów produkcji.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że średnio około 10% skontrolowanych partii wyrobów posiadało jakość niezgodną z przepisami o jakości handlowej oraz z deklaracją producenta. Najgorzej przedstawiała się sytuacja w zakresie jakości: ryb i przetworów rybnych (35% skontrolowanych

25%

partii serów topionych jest zafalszowanych tłuszczem niemlecznym – ujawniła ostatnia kontrola artykułów mleczarskich



partii), przetworów zbożowych (21%), fermentowanych napojów winiarskich (19%).

Obecność zafałszowanych wyrobów na rynku

Po raz kolejny kontrole wykazały, że producenci, dążąc do zmniejszenia kosztów produkcji, celowo dokonują zafałszowań różnego rodzaju artykułów rolno-spożywczych, między innymi poprzez stosowanie tańszych surowców i jednocześnie niepodawanie klientowi odpowiedniej informacji o tym fakcie. Przykładowo ostatnia kontrola artykułów mleczarskich przeprowadzona przez IJHARS ujawniła, że 25% partii serów topionych jest zafałszowanych tłuszczem niemlecznym.

Wciąż występujące uchybienia formalno-prawne

Pomimo iż Inspekcja JHARS funkcjonuje już piąty rok, podczas planowych kontroli nadal identyfikowane są podmioty gospodarcze, które nie dopełniły obowiązku zgłoszenia działalności do właściwego miejscowo Wojewódzkiego Inspektora JHARS, co wynika z art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Liczba podmiotów, które nie dopełniły tego obowiązku, jest na poziomie od 12–15% (soki i nektary, ryby i przetwory rybne, świeże owoce i warzywa) do ponad 20% (przetwory zbożowe, miód, oliwa z oliwek i przetwory z mięsa czerwonego). Na przestrzeni

funkcjonowania IJHARS obserwuje się stopniowe zmniejszanie liczby podmiotów, które nie dokonują zgłoszenia działalności gospodarczej.

Sankcje

W wyniku kontroli IJHARS, stosując przewidziane prawem sankcje, zakazuje wprowadzania do obrotu artykułów niespełniających wymagań jakości handlowej lub też nakazuje poddanie ich określonym zabiegom (np. prawidłowego oznakowania), przez co przyczynia się do zmniejszenia liczby wprowadzanych do obrotu wyrobów o niewłaściwej jakości handlowej.

“ PO RAZ KOLEJNY KONTROLE IJHARS WYKAZAŁY, ŻE PRODUCENCI, DĄŻĄC DO ZMNIJSZENIA KOSZTÓW PRODUKCJI, DOKONUJĄ ZAFALSZOWAŃ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

IJHARS będzie przeprowadzała kolejne kontrole jakości handlowej, ze szczególnym uwzględnieniem tych artykułów rolno-spożywczych oraz zagadnień, w których stwierdzono najwięcej nieprawidłowości, w celu wyeliminowania wyrobów niespełniających wymagań jakościowych.

Korzystna klasyfikacja w systemie EUROOP

W Polsce obowiązek klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych w systemie EUROOP dotyczy wszystkich zakładów, które w ostatnim zakończonym roku ubiły 10 400 sztuk trzody chlewnej lub 3900 sztuk bydła dojrzałego. Zgodnie z przepisami wszystkie zakłady, które przekroczyły powyższe poziomy uboju, powinny podjąć klasyfikację tusz wieprzowych i wołowych



Romana Pawelec
Główny Specjalista
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej
Artykułów
Rolno-Spożywczych
i Środków Produkcji

Podejmując klasyfikację w systemie EUROOP, zakład powinien spełnić następujące warunki:

- w przypadku klasyfikacji tusz wołowych – dysponować uprawnionym rzeczoznawcą do spraw klasyfikacji;
- w przypadku klasyfikacji tusz wieprzowych – dysponować uprawnionym rzeczoznawcą do spraw klasyfikacji oraz urządzeniem do szacowania mięsności zatwierdzonym przez Komisję UE.

Dodatkowo, linie ubojowe w zakładzie powinny być wyposażone w wagi kolejkowe do ważenia tusz ciepłych. Masa tusz wieprzowych powinna być ustalona w czasie do 45 minut od momentu rozpoczęcia czynności ubojowych, a masa tusz wołowych – w czasie do 1 godziny.

Obowiązek prowadzenia klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych spoczywa na zakładach ubojowych, dlatego też one ponoszą jej koszty.

Z korzyścią dla zakładów

W przypadku podjęcia klasyfikacji w systemie EUROOP zakład mięsny może uzyskać następujące korzyści:

- tworzenie jednorodnych partii tusz, zgodnie z wymaganiami odbiorcy;
- łatwiejsze uzyskiwanie zamówień na jednorodne partie tusz czy elementy z rozbioru lub wykrawania;
- sprawne zarządzanie posiadanym surowcem i kierowanie go na właściwe kierunki zagospodarowania (np. tusze klas S, E i U do produkcji najlepszych wędlin);



Byk rasy limousine – rasa mięsna. Bydło tej rasy posiada duże zdolności przystosowawcze. Użytkowane jest w wielu krajach o różnym klimacie i różnej jakości użytków zielonych. Zwierzęta rzeźne uzyskują bardzo dobrą wydajność mięsa. Masa ciała dorosłych buhajów hodowlanych sięga 1100–1200 kg, natomiast krów 650–800 kg.



Polska biała zwiśloucha – rasa mięsna, bardzo popularna w Polsce. W populacji aktywnej stanowiła w 2005 roku 55%. Rasa ta powstała na bazie świń długouchych. Jak wszystkie rasy szlachetne wymagają dobrych warunków utrzymania i poprawnego żywienia dając w zamian wysoką produktywność i dobre wykorzystanie paszy

- selekcja dostawców producentów żywca rzeźnego pod kątem jakości surowca;
- możliwość wpływania na jakość skupowanego żywca już na etapie produkcji poprzez informowanie producentów o wynikach klasyfikacji oraz różnicowanie cen skupu zależnie od klasy.

Biorąc pod uwagę poziom walki konkurencyjnej w branży mięsnej, korzyści, jakie można uzyskać poprzez podjęcie klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych, mogą zdecydować o tym, czy zakład mięsny znajdzie trwale miejsce na rynku, czy też nie. W tym świetle nakłady poniesione na podjęcie klasyfikacji należy traktować jako inwestycję w rozwój firmy.

Z korzyścią dla producentów

System klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych został wprowadzony w UE na prośbę producentów w celu zapewnienia dostawcom żywca godziwej zapłaty wynikającej z jakości dostarczonego surowca. Producenci zwierząt rzeźnych mogą żądać od swoich odbiorców rozliczenia opartego na wynikach klasyfikacji. Korzyścią zasadniczą w tej sytuacji jest uzyskanie premii za wysoką jakość (wysoka mięsność w przypadku tusz wieprzowych oraz wysoka klasa handlowa w przypadku tusz wołowych). Do pozostałych korzyści, jakie może uzyskać producent zwierząt rzeźnych, należy:

- możliwość obniżenia kosztów produkcji zwierząt, gdzie obniżeniu ulegają zwłaszcza koszty pasz (niższe zużycie pasz na kilogram przyrostu);
- szybszy obrót kapitału zainwestowanego w produkcję, poprzez skrócenie cyklu produkcyjnego;
- pewność zbytu zwierząt poprzez podpisanie umowy kontraktacyjnej z zakładem ubojowym.

Z korzyścią dla konsumenta

W końcowym efekcie korzyści z wprowadzenia i prawidłowego funkcjonowania klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych w systemie EUROP uzyskuje także konsument, gdyż otrzymuje mięso i wędliny o pożądanym walorach oraz wysokiej jakości.

Nadzór nad klasyfikacją

Sposób prowadzenia klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych podlega kontroli urzędowej. Kontrole prawidłowości klasyfikacji prowadzi Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Celem tych kontroli jest stwierdzenie, czy klasyfikacja tusz w rzeźniach jest prowadzona prawidłowo i rzetelnie.

W 2007 roku nadzorem objęto 310 ubojni trzody chlewnej oraz 73 ubojnie bydła dojrzałego. Zakłady ubojowe są kontrolowane z częstotliwością raz w miesiącu w przypadku uboju bydła oraz raz na dwa miesiące w przypadku uboju trzody.

Ponadto IJHARS organizuje i prowadzi szkolenia oraz egzaminy kwalifikacyjne dla kandydatów na rzeczoznawców w zakresie klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych.

W rejestrach rzeczoznawców, prowadzonych przez wojewódzkich inspektorów JHARS, wpisanych jest 173 rzeczoznawców do spraw klasyfikacji tusz wołowych oraz 583 rzeczoznawców do spraw klasyfikacji tusz wieprzowych. W bieżącym roku uprawnienia do klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych otrzymało lub przedłużyło 56 osób w zakresie tusz wołowych oraz 100 osób w zakresie tusz wieprzowych.



Mięso z byka

W ramach Wspólnej Polityki Rolnej w każdym państwie członkowskim UE wypłacane są refundacje eksportowe do wołowiny pochodzącej z dorosłego bydła płci męskiej

Refundacje te przeznaczone są dla przedsiębiorstw, które eksportują wołowinę do krajów trzecich. Aby uzyskać refundację, eksporter powinien przedstawić w agencji płatniczej, tj. Agencji Rynku Rolnego, dokument potwierdzający, że wywiezione mięso pochodziło z dorosłego bydła płci męskiej.

Potwierdzenie pochodzenia

Od chwili wstąpienia Polski do Unii Europejskiej Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych realizuje działania mające na celu potwierdzanie pochodzenia mięsa wołowego z dorosłego bydła płci męskiej oraz wystawia właściwe dokumenty, tj.:

- „Świadectwo dotyczące wołowiny z dorosłego bydła płci męskiej” – dokument ten dotyczy wołowiny z kością i jest wystawiany na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 433/2007 z dnia 20 kwietnia 2007 r., ustanawiającego warunki przyznawania specjalnych refundacji eksportowych w sektorze wołowiny i cielęciny (DzU UE L nr 104 z 21.04.2007 r., s. 3);
- „Zaświadczenie dla mięsa bez kości z ćwierci tylnych pochodzących z dorosłego bydła płci męskiej” oraz „Zaświadczenie dla mięsa bez kości z ćwierci przednich pochodzących z dorosłego bydła płci męskiej” – dokumenty te są wystawiane na podstawie rozporządzenia Komisji (EWG)

nr 1964/82 z dnia 20 lipca 1982 r., ustanawiającego warunki udzielania specjalnych refundacji wywozowych dla niektórych rodzajów wołowiny bez kości (DzU UE L nr 212 z 21.07.1982 r., s. 48).

W celu uzyskania jednego z ww. dokumentów eksporter powinien złożyć wniosek o wydanie świadectwa lub zaświadczenia do właściwego wojewódzkiego inspektora IJHARS. Formularze wniosku są dostępne we wszystkich wojewódzkich inspektoratach JHARS.

Potwierdzenie na piśmie

W pierwszej połowie bieżącego roku, na wniosek zainteresowanych eksporterów, IJHARS wydała 251 dokumentów potwierdzających pochodzenie wołowiny z dorosłych byków, w tym:

- 163 świadectwa dotyczące wołowiny z dorosłego bydła płci męskiej;
- 75 zaświadczeń dla mięsa bez kości z ćwierci tylnych pochodzących z dorosłego bydła płci męskiej;
- 13 zaświadczeń dla mięsa bez kości z ćwierci przednich pochodzących z dorosłego bydła płci męskiej.

Mięso z kością opisane w świadectwach zostało wyeksportowane do krajów trzecich, w tym do Kosowa, Macedonii i Kazachstanu.

Romana Pawelec

Wydział Kontroli JHARS i Środków Produkcji

251

dokumentów potwierdzających pochodzenie wołowiny z dorosłych byków wydała IJHARS do połowy bieżącego roku

Certyfikacja chmielu



Zgodnie z obowiązującymi przepisami do obrotu można wprowadzać chmiel certyfikowany i wytworzone z niego produkty chmielowe, na które wydano certyfikat oraz chmiel lub produkty chmielowe pochodzące z importu, na które w kraju pochodzenia wydano świadectwo równoważności

Zadania związane z certyfikacją chmielu i produktów chmielowych od 5 lat realizuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Certyfikacja chmielu

Wydanie certyfikatu na chmiel następuje w przypadku, gdy chmiel spełnia minimalne wymagania jakościowe, określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1850/2006 z dnia 14 grudnia 2006 roku ustanawiającym szczegółowe zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych (Dz.Urz. WE L 355 z 15.12.2006 r., s. 72). Poza tym musi pochodzić z rejonów uprawy chmielu określonych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa z dnia 7 kwietnia 2004 roku w sprawie określenia rejonów uprawy chmielu (Dz.U nr 75, poz. 707). Wojewódzki Inspektor JHARS wydaje odrębny certyfikat dla każdej odmiany chmielu. Certyfikaty na chmiel wydaje się do dnia 31 marca roku następującego po roku zbioru.

W celu otrzymania certyfikatu na chmiel producent zobowiązany jest do:

- zgłoszenia plantacji do ewidencji do dnia 31 maja roku zbioru (wzór zgłoszenia w wjhars),
- złożenia wniosku o wydanie certyfikatu na chmiel nieprzygotowany oraz deklaracji dołączonej do chmielu nieprzygotowanego (wzór wniosku i deklaracji w WIJHARS).

W 2006 roku wydano 1937 certyfikatów na chmiel o łącznej masie 2881 ton, w tym:

- w rejonie lubelskim – 1781 certyfikatów na chmiel o masie 2426 ton,
- w rejonie wielkopolskim – 114 certyfikatów na chmiel o masie 289 ton,
- w rejonie dolnośląskim – 42 certyfikaty na chmiel o masie 174 tony.

Certyfikacja produktów chmielowych

Certyfikat na produkt chmielowy, z wyjątkiem produktu zizomeryzowanego, wydaje się, jeżeli produkt chmielowy został wytworzony z chmielu lub

produktu chmielowego, na który wydano certyfikat, w procesie obróbki nadzorowanym przez inspektora z wojewódzkiego IJHARS oraz gdy zawartość alfa kwasów w produkcie chmielowym jest nie mniejsza niż w składnikach, z których został wytworzony.

W celu otrzymania certyfikatu na produkt chmielowy przedsiębiorca wytwarzający produkty chmielowe zobowiązany jest do złożenia do wojewódzkiego inspektora JHARS wniosku o sprawowanie nadzoru nad wytwarzaniem w procesie obróbki produktów chmielowych (wzór wniosku w wjhars). Do wytworzenia produktów chmielowych dopuszcza się mieszanie certyfikowanego chmielu pochodzącego z tego samego roku zbioru, ale różnych rejonów uprawy i różnych odmian chmielu albo wytworzonych z niego produktów chmielowych.

Opakowanie produktu chmielowego jest zamykane pod nadzorem inspektora sprawującego nadzór i przez niego plombowane. Każde opakowanie certyfikowanego produktu chmielowego jest oznakowane w formie nadruku lub wytłoczenia na opakowaniu.

W 2006 roku wydano 99 certyfikatów na produkty chmielowe (granulaty typu 45 i 90 oraz ekstrakt chmielowy CO₂) o łącznej masie 283 tony.



Antoni Świderski
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej
Artykułów
Rolno-Spożywczych
i Środków Produkcji

Certyfikacja chmielu prowadzona jest w 6 ośrodkach certyfikacji zatwierdzonych przez Głównego Inspektora JHARS

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie,
ul. Nowy Świat 3, 20-418 Lublin

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Poznaniu,
ul. Ratajczaka 31, 61-816 Poznań

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we Wrocławiu,
ul. Ofiar Oświęcimskich 12, 50-069 Wrocław

„Richland” Spółka z o.o., Osiny 35, 24-350 Chodel

„Powiśle” Spółka Jawna, Kępa Chotecka 18, 24-313 Wilków

„Chmiel Polski” S.A. ul. Diamentowa 27, 20-471 Lublin

Rolnictwo ekologii oraz jego promocja

W 2005 r. na świecie gospodarowano metodami ekologicznymi w ponad 630 tys. gospodarstw rolnych i na powierzchni ponad 30 mln ha użytków rolnych



Marta Szemberg
Kierownik Sekcji
ds. Rolnictwa
Ekologicznego

Najwięcej użytków rolnych, na których gospodaruje się metodami ekologicznymi, znajduje się w Australii i krajach Oceanii – 11,8 mln ha. W Europie produkcję metodami ekologicznymi prowadzi się na obszarze 6,9 mln ha, a w Ameryce Południowej na ponad 5,8 mln ha.

Największa ilość gospodarstw ekologicznych znajduje się na kontynencie europejskim, gdzie ekologiczne metody produkcji stosowane są w ponad 187,5 tys. gospodarstw. Niewiele mniej, bo ponad 176,5 tys. gospodarstw ekologicznych, zlokalizowanych jest w Ameryce Południowej. W Afryce rolnictwo ekologiczne jest najmniej rozwinięte w porównaniu do innych kontynentów. Metodami ekologicznymi uprawiało się tam 0,9 mln ha w około 125 tys. gospodarstw.

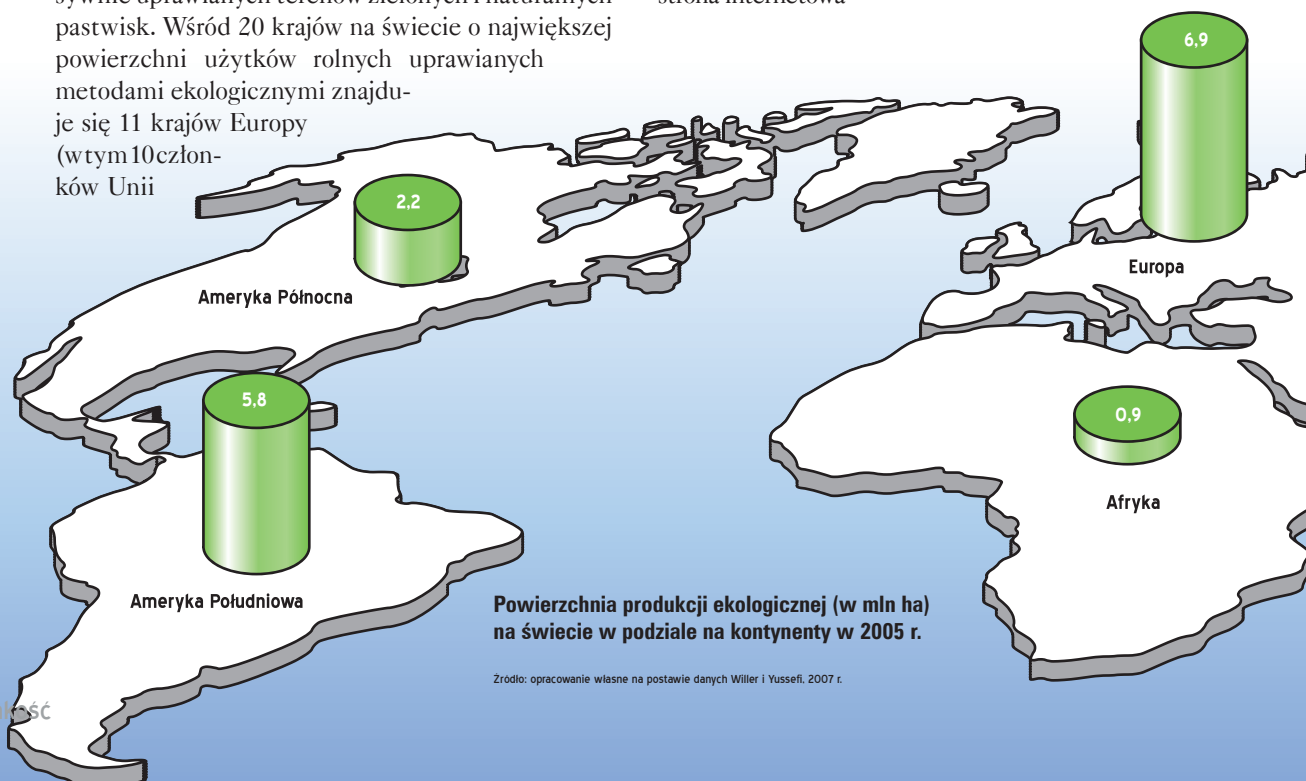
Powierzchnia produkcji ekologicznej w Australii wynika głównie z przestawienia na ekologiczne metody produkcji dużej powierzchni naturalnych i ekstenywnie uprawianych terenów zielonych i naturalnych pastwisk. Wśród 20 krajów na świecie o największej powierzchni użytków rolnych uprawianych metodami ekologicznymi znajduje się 11 krajów Europy (w tym 10 członków Unii

Europejskiej). Największa powierzchnia upraw ekologicznych znajduje się we Włoszech (trzecie miejsce na świecie) – ponad 1 mln ha oraz w Hiszpanii, Niemczech, Wielkiej Brytanii i Francji. Polska z powierzchnią 0,16 mln ha zajmuje 25. miejsce na świecie i 12. w Europie.

Promocja rolnictwa ekologicznego

W związku z dynamicznym rozwojem rolnictwa ekologicznego oraz coraz większym zainteresowaniem konsumentów jego produktami, Unia Europejska rozpoczęła 3-letnią kampanię promującą rolnictwo ekologiczne. Kampania ma na celu dostarczenie odbiorcom (producentom, konsumentom) wiedzy na temat korzyści płynących z produkcji ekologicznej, zachęcenie indywidualnych producentów, przetwórców i grupy producentów do przestawiania się na ekologiczne metody produkcji oraz zwiększenie popytu na certyfikowaną żywność ekologiczną poprzez popularyzację wśród konsumentów wiedzy na temat jej wartości.

W ramach kampanii przygotowana zostanie strona internetowa



Zródło: opracowanie własne na podstawie danych Willer i Yussefi, 2007 r.

czne na świecie w Polsce

www.organic-farming.europa.eu i działające w jej ramach tzw. *Toolboxes*, zawierające informacje na temat rolnictwa ekologicznego (o charakterze opisowym i statystycznym, hasła, wykresy, bazy danych, krótkie reklamy radiowe i telewizyjne, informacje przygotowane pod kątem różnych grup docelowych, m.in. dzieci, restauracji, przetwórców itp., artykuły do prasy).

Ponadto zostaną przygotowane różnego rodzaju broszury informacyjne, ulotki, plakaty promujące rolnictwo ekologiczne i żywność ekologiczną, które mają trafić do różnych grup społecznych i wszystkich uczestników rynku żywności ekologicznej.

Kampania promocyjna w Polsce

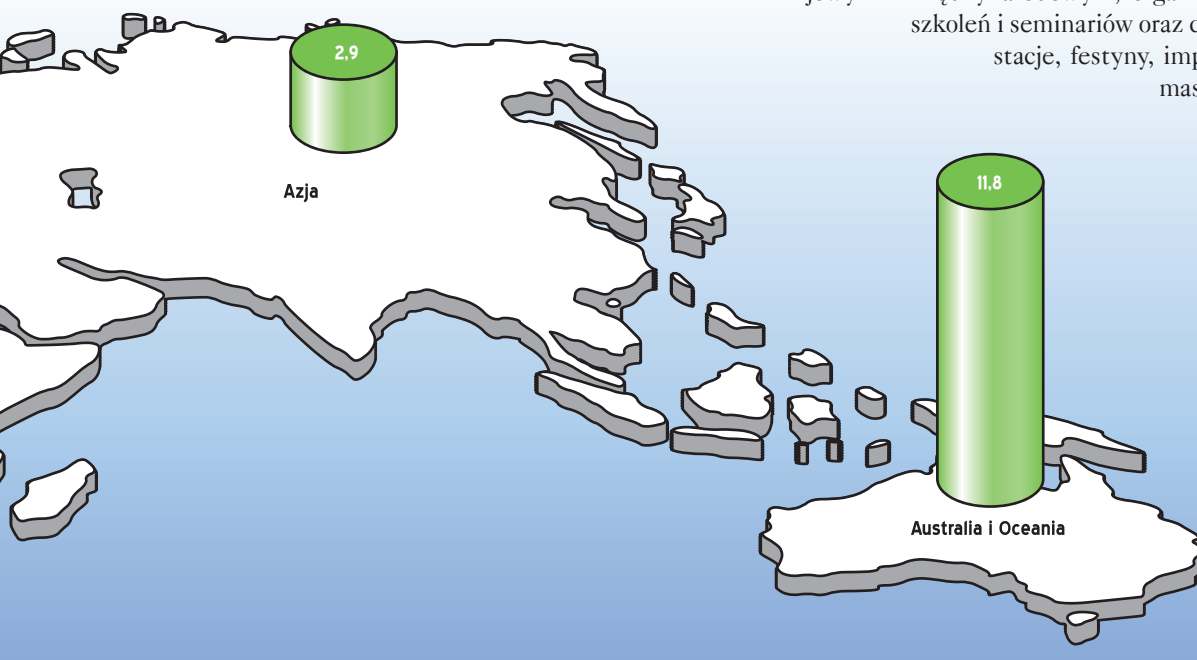
Działania promujące rolnictwo ekologiczne w Unii Europejskiej mogą być również wykorzystane w kampaniach narodowych, które są współfinansowane ze środków wspólnotowych, dlatego też w Polsce w dniu 8 listopada 2006 r. rozpoczęła się ogólnopolska kampania informacyjna dotycząca rolnictwa ekologicznego i jego produktów.

Ambasadorem kampanii został dr Grzegorz Russak – znawca polskiej kuchni, autor wielu książek i publikacji na temat żywności. Trzyletnia kampania jest skierowana do rolników, wytwórców i przetwórców produktów ekologicznych, do handlowców, hurtowników

oraz do konsumentów żywności ekologicznej. Projekt ten ma za zadanie dostarczać konsumentom i producentom informacji na temat korzyści płynących z rolnictwa ekologicznego, m.in. dlaczego warto sięgać po produkty rolnictwa ekologicznego, co sprawia, że są one wyjątkowe oraz co wpływa na ich niepowtarzalny smak i wygląd, a także poszerzyć wiedzę doradców i producentów w zakresie ekologicznych metod produkcji oraz zasad jej znakowania i certyfikacji.

“ HASŁO REKLAMOWE PROMUJĄCE KAMPANIĘ W UE TO: „ROLNICTWO EKOLOGICZNE. W ZGODZIE Z NATURĄ, DOBRE DLA CIEBIE”

W Polsce, dzięki kampanii, konsumenci otrzymają również informacje, na czym polega różnica pomiędzy produktami rolnictwa ekologicznego a produktami wytwarzanymi metodami konwencjonalnymi. Ponadto dowiedzą się, w jaki sposób gwarantowana jest jakość tych produktów oraz w jaki sposób są one znakowane. W ramach kampanii rolnictwa ekologicznego powstała strona internetowa www.rolnictwoekologiczne.org.pl. Przewidziane są także następujące działania: kampania prasowa i telewizyjna, udział w wystawach i targach o zasięgu krajowym i międzynarodowym, organizacja szkoleń i seminariów oraz degustacje, festyny, imprezy masowe.



Ruszają kontrole regionalnych i tradycyjnych

11 czerwca 2007 r. Komisja Europejska wydała rozporządzenie informujące o tym, że bryndza podhalańska została wpisana do *Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych*. Oznacza to, że ser ten jest pierwszym polskim produktem, posiadającym ChNP, który IJHARS będzie kontrolowała na zgodność ze specyfikacją



Izabella Kamińska
Kierownik Sekcji
ds. Produktów
Regionalnych
i Tradycyjnych

Z chwilą wpisu „Bryndzy Podhalańskiej” przez Komisję Europejską do rejestru, nazwa ta podlega ochronie zarówno na terenie Rzeczypospolitej Polskiej, jak i na obszarze całej Unii Europejskiej.

Jedną z korzyści wynikających z rejestracji nazw produktów rolnych i środków spożywczych jako ChNP, ChOG lub GTS jest możliwość stosowania na etykietach produktów unijnego oznaczenia, które identyfikuje te produkty. Jednak, zanim producent zastosuje symbol ChNP, ChOG lub GTS, musi poddać się kontroli zgodności produktu ze specyfikacją, czyli sporządzonym przez producenta szczegółowym opisem metod produkcji, które są charakterystyczne wyłącznie dla danego produktu.

Organem kompetentnym do przeprowadzania tej kontroli jest IJHARS.

Kontrola

Kontrola zgodności procesu produkcji produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS ze specyfikacją dokonywana jest na zasadach oceny jakości handlowej, która polega na sprawdzeniu, czy artykuł rolno-spożywczy spełnia wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Przez zapis „deklarowane przez producenta” rozumie się informacje deklarowane na opakowaniu, cechy towaru określone w specyfikacji jakościowej, kontrakcie, atestacji jakościowym lub innych dokumentach przedstawionych przez przedsiębiorcę w zakresie dotyczącym jakości handlowej.

W odniesieniu do bryndzy podhalańskiej oznacza to, że podczas kontroli sprawdzane będzie, czy produkt ten spełnia wymagania określone w specyfikacji będącej integralnym elementem wniosku o rejestrację

nazwy „Bryndza Podhalańska” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, na podstawie którego nazwa ta została wpisana przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia oraz Chronionych Oznaczeń Geograficznych.

Zgodnie z zasadami

Istotą kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją jest sprawdzenie, czy dany produkt został wytworzony zgodnie z zasadami i kryteriami określonymi w specyfikacji, które determinują specyficzne cechy tego produktu. Kontrola ta musi zatem być przeprowadzona kompleksowo, tj. obejmować wszystkie etapy produkcyjne, począwszy od pozyskiwania surowców, a skończywszy na produkcie finalnym.

Należy podkreślić, że podczas czynności kontrolnych sprawdzane są wyłącznie elementy opisane przez producenta w specyfikacji. Zatem to producent decyduje o tym, jaki będzie zakres kontroli.

Ponadto kontrole te przeprowadzane są wyłącznie na wniosek producenta, więc o ich częstotliwości również decyduje sam producent.

Kontrola zgodności procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS podlega opłatom.

Całkowity koszt kontroli ponosi producent. Koszt kontroli obejmuje: dojazd inspektora IJHARS do miejsca kontroli, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej. Stawki opłat określone zostały w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Dokumenty pod lupą

W ramach kontroli inspektorzy JHARS sprawdzać będą dokumentację i prowadzone przez producenta rejestry oraz dokonywać oględzin na miejscu.

produktów nych

bryndza
podhalańska



W przypadku wątpliwości, inspektorzy zadawać mogą producentom pytania, aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia.

W celu przeprowadzenia rzetelnej kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, producent zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji rejestrującej kluczowe etapy produkcji, które decydują o specyficznej jakości produktu finalnego. Rejestry te powinny umożliwić kontrolującym odtworzenie łańcucha produkcyjnego danego produktu. Oględziny na miejscu mają zaś potwierdzić, czy produkcja odbywa się rzeczywiście zgodnie z zapisami w rejestrach oraz specyfikacją.

Kontrola zgodności procesu produkcji obejmować może takie elementy, jak np. powiązania produktu z regionem, na którym jest wytwarzany, specyficzne rasy zwierząt lub odmiany roślin, z których pozyskiwany jest surowiec, specyficzne metody produkcji, zadeklarowany rozmiar lub waga produktu, specyficzne znakowanie lub opakowanie produktu.

Nagroda albo kara

W przypadku, gdy kontrola wykaże zgodność procesu produkcji ze specyfikacją, producent uzyska od IJHARS świadectwo jakości handlowej. Jest to dokument, który potwierdza, że producent wytwarzając produkt, stosował wszystkie metody i zasady produkcji opisane w specyfikacji produktu.

Gdy okaże się w wyniku przeprowadzonej kontroli, że produkt rolny lub środek spożywczy nie spełnia wymagań określonych w specyfikacji, przeprowadzający kontrolę wzywa producenta do usunięcia uchybień w wyznaczonym terminie.

W przypadku nieusunięcia uchybień, Główny Inspektor JHARS może wydać decyzję administracyjną, która:

- zakazuje używania chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego lub nazwy specyficznego charakteru (gwarantowanej tradycyjnej specjalności) oraz odpowiadających im symboli;
- zakazuje wprowadzania produktu rolnego lub środka spożywczego do obrotu;
- nakazuje wycofanie produktu rolnego lub środka spożywczego z obrotu.

Produkty regionalne i tradycyjne, w tym przede wszystkim produkty rolne i środki spożywcze posiadające zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS, odznaczają się szczególną jakością. To dzięki niej konsumenci chętnie sięgają po produkty oznaczone unijnym logo.

Zapewnienie wiarygodności produktu zależy przede wszystkim od producentów wytwarzających te produkty. Ich zadaniem jest produkcja zgodnie z wymaganiami ujętymi w specyfikacji, która zapewnia, że powstały produkt posiada niepowtarzalny smak, zapach czy inne cechy odróżniające go od innych.

Rolą IJHARS jest zaś potwierdzenie i udokumentowanie zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, a zatem wystawienie dowodu na to, że producent wytwarzający dany produkt wykonał to zgodnie z deklarowanymi wymaganiami, które zatwierdziła KE.

Wizyta przedstawicieli IJHARS u producentów bryndzy podhalańskiej

Priorytetem IJHARS jest przeprowadzanie rzetelnych i wnikliwych kontroli, bo tylko dzięki takim działaniom możliwe jest eliminowanie z rynku nieuczciwej konkurencji i zapewnienie wiarygodności produktu. Ze względu na fakt, że kontrole zgodności procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją są działaniami nowymi, IJHARS dokonała rozpoznania przygotowania producentów do prowadzenia dokumentacji i wytwarzania produktu posiadającego chronioną nazwę pochodzenia zgodnie ze specyfikacją. Pilotażowe kontrole przeprowadzone zostały u dwóch producentów bryndzy podhalańskiej w lipcu br.

Wizyta przedstawicieli IJHARS w bacówkach miała obustronne korzyści. Z jednej strony pozwoliła inspektorom wojewódzkich inspektoratów JHARS zweryfikować swoją teoretyczną wiedzę na temat kluczowych elementów procesu produkcyjnego bryndzy podhalańskiej i oscypka. Z drugiej zaś strony producenci zostali poinformowani o obowiązkach producenta prowadzenia dokumentacji umożliwiającej odtworzenie łańcucha produkcyjnego produktu.

Na kolejnych stronach prezentujemy fotoreportaż z wizyty w bacówkach.

Przepisy prawne

Kompetencje oraz zasady dotyczące kontroli zgodności procesu produkcji produktów posiadających ChNP, ChOG, GTS ze specyfikacją określone zostały w następujących przepisach prawnych:

- ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (DzU z 2005 r. nr 10, poz. 68);
- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity DzU z 2005 r. nr 187, poz. 1577);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 lutego 2005 r. w sprawie stawek za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat (DzU z 2005 r. nr 38, poz. 358) oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 listopada 2006 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat (DzU z 2006 r. nr 221, poz. 1621);
- rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (DzU L 93 z 31.03.2006 r., s. 12);
- rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (DzU L 93 z 31.03.2006 r., s. 1).

IJHARS z wizytą u baców



Bacówka – tradycyjna chata bacy, w całości skonstruowana z drewna. Zazwyczaj składa się z dwóch pomieszczeń; w głównym wykonywana jest większość etapów produkcji. Poniżej poziomu podłogi znajduje się ciągle podtrzymywane ognisko. Pomieszczenie jest bardzo mocno zadymione, co umożliwia wędzenie serów.



Juhas wypasa owce rasy polska owca górską, których mleko wykorzystywane jest do produkcji oscypka i bryndzy podhalańskiej.



Polska krowa czerwona – jej mleko może być dodawane do produkcji oscypka i bryndzy w maksymalnej ilości 40%.



Kazimierz „Kazek” Furczoń – właściciel bacówki „U Kazka” we wsi Łapsze Wyżne.



Ferula (w środku) – drewniane mieszadło z twardego drzewa, mające dwa do czterech ramion, wykorzystywane do rozbijania skrzepu i mieszania zawartości pucier.



Artur Siedlarek (Naczelnik Wydziału Nadzoru Rolnictwa Ekologicznego oraz Produktów Regionalnych) w gotowości do uchwycenia najciekawszych momentów przy produkcji serów podhalańskich.



Beata Mikulska (Sekcja ds. produktów regionalnych i tradycyjnych – GIJHARS) zbiera się na odwagę, aby spróbować żętycy.



...wysoko w górach, za lasami, za drzewami, wewnątrz baczówki, w miedzianym kotlicku, na palenisku trwa podgrzewanie mleka na smakowity ser z Podhala...



To już siódmy etap produkcji bryndzy – widać, że ten ser będzie pyszny – po odciążeniu serwatki bacia wybiera masę serową, którą ugniata ręcznie i wkłada do „grudki” (płóciennej płachty), którą zawiesza na ścianie i pozostawia aż do pełnego odcieknięcia serwatki. Masa serowa wisząca w tej płachcie przyjmuje swój charakterystyczny, bochenkowaty kształt.



Buncz, jaki jest? Każdy widzi.



Monika Rzepecka (Główny Inspektor JHARS), Jakub Jasiński (Naczelnik Wydziału Oznaczeń Geograficznych w Biurze Ministra MRiRW) oraz Jan Maciuszek (WIJHARS Kraków) w pełnym skupieniu oceniają opakowanie bryndzy.



Puciera – wysoka, rozszerzana ku górze drewniana beczka, opasana metalową lub drewnianą kłamrą. Wielkość pucieri zależy od ilości przerabianego przez baców mleka.



Czerpok – drewniany kubek do odmierzania masy serowej do wytwarzania oscypka oraz naczynie do picia żętycy. Rzeźbiona hakowata rączka umożliwia zawieszenie czerpaka na brzegu pucieri. Rzeźbienia często zależą od regionu pochodzenia.



Oscypiorki – drewniane foremki nadające oscypkom charakterystyczne kształty.



14. etap produkcji oscypka – moczenie w solance.



Rafał Rostecki (wicewojewoda małopolski, przedstawiciel Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego) podczas wizyty IJHARS w bacówce.



Stanisław Kowalczyk częstuje redykołkami. Obok **Małgorzata Kozień** (wojewódzki inspektor JHARS w Krakowie) czeka cierpliwie na swoją kolej.



Jan Janczy (Dyrektor Regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz).



Pani Inspektor jest bardzo zadowolona z wizyty w bacówce.



Od lewej: **Stanisław Kowalczyk**, **Monika Rzepecka**, **Izabella Kamińska** (kierownik sekcji ds. produktów regionalnych i tradycyjnych GIJHARS), **Kazimierz „Kazek” Furczoń**, **Jan Janczy**, **Małgorzata Kozień**.



Gościnność górali nie ma granic.

Praktyczna część egzaminu
na rzeczoznawcę – pobieranie
próbek zgłębnikiem

Rzecz o rzeczoznawcy

foto: Norbert Rzepczyk. WIHARS w Opolu

Zgodnie z przepisami o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do pobierania próbek, ustalania klas jakości oraz sposobu produkcji określonych artykułów rolno-spożywczych, oprócz pracowników IJHARS, mogą być upoważnieni rzeczoznawcy



Michał Szymaniak
Wydział Orzecznictwa
i Nadzoru
nad Laboratoriami

Działalność rzeczoznawców (świadczanie usług producentom) oparta jest na posiadanej wiedzy teoretycznej i praktycznej, zapewnia rzetelną i obiektywną kontrolę artykułów rolno-spożywczych.

Spełnienie tych wymagań, co 3 lata, potwierdzane jest złożeniem egzaminu przed komisją kwalifikacyjną powołaną przez Głównego Inspektora JHARS. Wojewódzki inspektor JHARS jest upoważniony do nadawania i cofania uprawnień rzeczoznawcom.

Uprawnienia rzeczoznawcy można uzyskać m.in. w zakresie:

- ustalania klas jakości tusz zwierząt rzeźnych;
- ustalania klas jakości świeżych owoców i warzyw;
- pobierania próbek poszczególnych rodzajów artykułów rolno-spożywczych (m.in. zbóż i przetworów zbożowych, nasion roślin strączkowych i ich przetworów, nasion roślin oleistych i ich przetworów, mleka i jego przetworów, przetworów owocowych i warzywnych).

Kwestie sposobu przeprowadzania egzaminu oraz opłat za egzamin regulują przepisy rozporządzenia

Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 lutego 2003 r. w sprawie nabywania uprawnień do wykonywania niektórych czynności związanych z oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz dokumentowania tych czynności (DzU nr 35, poz. 300, z późn. zm.).

Uzyskanie uprawnień rzeczoznawcy wpływa na konkurencyjność osoby na rynku pracy, szczególnie w przemyśle rolno-spożywczym. Jest to sygnał dla pracodawcy, że dany kandydat posiada odpowiednie przygotowanie teoretyczne i praktyczne w zakresie określonym w zaświadczeniu. Zatrudnianie wyspecjalizowanej kadry jest obecnie jednym z czynników wpływających na perspektywę rozwoju przedsiębiorstwa.

Uzyskanie uprawnień rzeczoznawcy

W celu uzyskania uprawnień rzeczoznawcy należy udać się do właściwego, ze względu na miejsce zamieszkania kandydata, wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, który występuje z wnioskiem do głównego inspektora o powołanie komisji kwalifikacyjnej do przeprowadzenia egzaminu.

Egzamin kwalifikacyjny na rzeczoznawcę składa się z dwóch części:

- pisemnej, przeprowadzanej w formie testu mającego na celu sprawdzenie znajomości przepisów dotyczących produkcji i obrotu artykułami rolno-spożywczymi, w tym zasad ustalania klas jakości, sposobu produkcji i pobierania próbek określonych artykułów rolno-spożywczych oraz zasad postępowania rzeczoznawcy. Do zaliczenia tej części egzaminu potrzebne jest uzyskanie przynajmniej 70% maksymalnej liczby punktów;
- praktycznej, mającej na celu sprawdzenie prawidłowości przeprowadzenia czynności związanych z ustalaniem klas jakości, sposobu produkcji, pobieraniem próbek określonych artykułów rolno-spożywczych oraz prawidłowości sporządzania protokołów z przeprowadzonych czynności. Do zaliczenia tej części egzaminu potrzebne jest uzyskanie pozytywnej oceny wyrażonej przez większość składu komisji.

Zgodnie z § 9 rozporządzenia, obecnie opłata za egzamin kwalifikacyjny na rzeczoznawcę wynosi 162 zł.

Egzamin może być poprzedzony szkoleniem zgodnie z programem szkolenia opracowanym przez IJHARS. Uczestnicy szkolenia zapoznają się z przepisami prawa, teorią i praktyką w dziedzinie, w której chcą uzyskać uprawnienia rzeczoznawcy. Opłata za godzinę szkolenia rzeczoznawców wynosi 32 zł.

Obowiązki rzeczoznawcy

Przy wykonywaniu czynności pobierania próbek, ustalania klas jakości oraz ustalania sposobu produkcji określonych artykułów rolno-spożywczych, rzeczoznawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa oraz wypełniania powierzonych obowiązków z należytą starannością i bezstronnością.

Skreślenie rzeczoznawcy z rejestru

W przypadku stwierdzenia, że rzeczoznawca nie przestrzega obowiązujących przepisów dotyczących wykonywanych czynności, wykazuje się oczywistą nieudolnością lub niedbałością przy wykonywaniu obowiązków, nierzetelnie i stronniczo wykonuje obowiązki, wojewódzki inspektor może pozbawić go prawa wykonywania uprawnień poprzez skreślenie go z rejestru rzeczoznawców. Podstawy skreślenia z listy rzeczoznawców określone są w art. 37 ustawy.

Liczba osób, które nabyły uprawnienia rzeczoznawcy

W latach 2004–2007 (do końca lipca) uprawnienia rzeczoznawcy uzyskało łącznie 4050 osób. Najwięcej osób uzyskuje uprawnienia rzeczoznawcy w takich specjalnościach, jak:



Egzamin kwalifikacyjny na rzeczoznawcę przed komisją egzaminacyjną powołaną przez Głównego Inspektora JHARS

- „Pobieranie próbek ziarna zbóż, nasion roślin strączkowych i ich przetworów”;
- „Pobieranie próbek nasion roślin oleistych”;
- „Klasyfikacja tusz wieprzowych w systemie EUROP”;
- „Pobieranie próbek mleka i jego przetworów”;
- „Ustalanie klas jakości owoców i warzyw świeżych”.

Należy podkreślić, iż w ostatnim okresie utrzymuje się wysokie zainteresowanie uzyskaniem uprawnień rzeczoznawcy. Jest to bardzo pozytywny sygnał, że podmioty działające na rynku rolno-spożywczym dążą do posiadania wyspecjalizowanej kadry z odpowiednim przygotowaniem teoretycznym i praktycznym.



Część praktyczna egzaminu – przygotowanie próbki końcowej i dokumentowanie wykonanych czynności w protokole.

Codex Alimentarius

FAO/WHO Food Standards
CODEX alimentarius

Codex Alimentarius jest to zbiór norm, zaleceń, wytycznych i innych dokumentów dotyczących żywności, stosowanych na międzynarodowej arenie



Marta Sobieraj
Wydział Współpracy
Międzynarodowej

Prace nad Codexem Alimentarius prowadzone są na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO działającej od 1963 r. w ramach Wspólnego Programu dla Norm dotyczących Żywności powołanego przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa ONZ (ang. Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (ang. World Health Organization – WHO).

Z roku na rok coraz więcej państw uświadamia sobie istotę jakości i bezpieczeństwa żywności, dlatego też obecnie już 175 państw współpracuje z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Głównym celem Komisji jest ochrona zdrowia i interesów konsumentów oraz zapewnienie uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością.

Korzyści wynikające ze stosowania Codex Alimentarius czerpią wszyscy uczestnicy łańcucha żywnościowego: począwszy od producenta rolnika po konsumenta.

Co oznacza Codex Alimentarius dla konsumentów, czyli dla Ciebie?

Dzięki kodeksowym zasadom m.in. w zakresie znakowania żywności, substancji dodatkowych do żywności, pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń, higieny żywności, współczesny konsument może być pewny bezpieczeństwa i jakości żywności.

Co daje Codex Alimentarius producentom żywności?

Producentom żywności, którzy pełnią podstawową rolę w wyżywieniu świata, Codex Alimentarius zapewnia uniwersalne i jednolite zasady ułatwiające międzynarodowy handel żywnością.

Polska uczestniczy w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO od momentu jej powstania. Współpraca polskich ekspertów z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO odbywa się za pośrednictwem Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO prowadzonego przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO współpracuje z blisko 80 krajowymi instytucjami rządowymi i pozarządowymi w zakresie tworzenia wkładu Polski w prace Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.



Różnorodność gatunków ryb słodkowodnych, które występują na terenie Polski, stwarza olbrzymie możliwości rozwijania talentów kulinarnych oraz zwiększania doznań smakowych

A może by tak na ryby...

Niżej opisane gatunki ryb charakteryzują się oryginalnością i walorami kulinarnymi, jak również dużą szansą na złowienie.

Lin (*Tinca tinca*)

Dziki lin zamieszkuje płytkie, muliste i obficie porośnięte rzeki i jeziora. Można go również hodować. Średnia długość tej ryby wynosi 30 cm, a masa nie przekracza 2 kg, chociaż na Węgrzech i w Rumunii spotyka się osobniki o długości 70 cm i o masie 6 kg. Mięso lina jest tłuste, delikatne i – co ważne – mało ościste. Charakteryzuje się lekko słodkawym smakiem. Mięso z ryb zamieszkujących stojące zbiorniki wodne i stawy hodowlane może mieć zapach mułu.

Pstrąg (*Salmo trutta*, *Salmo gairdneri*)

Pstrąg to nazwa różnych gatunków ryb drapieżnych. Należy do nich m.in. pstrąg potokowy, tęczowy i źródlany. Ich kolor jest różny w zależności od miejsca bytowania. W przypadku pstrągów źródlanych i potokowych mięso ma zabarwienie „łososio-we”, natomiast mięso hodowlanych pstrągów tęczowych ma jaśniejszą barwę. Warto podkreślić, że ryby z rodziny łososiowatych charakteryzują się wysokim udziałem mięsa w tuszy. Do innych słodkowodnych ryb z tej rodziny należy sieja i sielawa.

Szczupak pospolity (*Esox lucius*)

Ta drapieżna ryba z rodziny szczupakowatych żyje w Polsce w wodach śródlądowych oraz w słonawych wodach Morza Bałtyckiego. Hoduje się ją również w stawach. Posiada on bardzo charakterystyczny

duży łeb z ostrym uzębieniem. Maksymalny rozmiar tej ryby to 1,5 m i 35 kg, jednak już osobniki powyżej 3 kg nie są cenione ze względu na suche, twarde mięso oraz obce posmaki. Dlatego najbardziej pożądane jest mięso młodych szczupaków 1–3 kg. Włóknista konsystencja sprawia, że ryba ta jest trudna do porcjowania bez pozostawienia w mięsie ości.

Sandacz (*Sander lucioperca*)

Sandacz występuje na terenie całej Polski jako dziki i hodowlany. W Polsce ryba ta może osiągnąć maksymalną długość 85 cm i masę 10 kg, najczęściej jednak spotykane są osobniki o długości powyżej 40 cm i masie 2 kg. Mięso pochodzące z sandaczy o masie powyżej 3 kg jest mniej cenione ze względu na smakowe walory. Należy dodać, że mięso sandacza jest chude, jędrne i bardzo delikatne. Charakteryzuje się białym kolorem i nie posiada żadnych ubocznych posmaków, dlatego często stanowi podstawę do sporządzania najwykwintniejszych dań rybnych. Podobne walory kulinarne ma mięso innej, spokrewnionej z sandaczem ryby – okonia.

Wśród wszystkich gatunków ryb, tym najważniejszym jest oczywiście złota rybka. Niestety, jest bardzo trudna do złowienia, prawie nieuchwytna. Życzę jednak Państwu, aby pewnego dnia znalazła się na końcu wędki.



Monika Kołodziejczyk
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej
Artykułów
Rolno-Spożywczych
i Środków Produkcji

... czyli czym zabłyśniesz w towarzystwie



Przekąski zgubą włamywaczy

Podjadanie w okradanym domu bywa zgubne dla włamywaczy. Analiza śliny na resztkach pokarmu pozwala ustalić ich DNA. W ten sposób schwytano i uwięziono już niejednego głodnego opryszka. Skłoniło to naukowców do sprawdzenia, które rodzaje pokarmów mogą dostarczyć najlepszych próbek śliny. W tym celu zajmujący się kryminologią badacze z National University w La Jolla (USA) zorganizowali przyjęcie dla 13 osób. W menu znalazły się pizza, kukurydza w kolbach, skrzydełka kurczaka, żeberka, czekoladki, ser, jabłka i marchew. Gości poproszono o to, aby kilka razy ugryźli to, na co mają ochotę, a resztki zostawili. Najlepsze DNA uzyskiwano z serów, marchwi, jabłek i pizzy. Najmniej przydatne okazały się czekoladki. „Wniosek jest taki, że śledczy powinni rutynowo zabierać pokarm z miejsca zbrodni i badać go pod kątem DNA” (PAP)

Jogurt a nieświeży oddech

Jedzenie jogurtu może zmniejszać ilość bakterii, które wywołują nieświeży oddech – twierdzą japońscy naukowcy z uniwersytetu Tsurumi w Yokohamie, którzy badali, jak naturalny jogurt bez cukru wpływa na zapach z ust i obecność szkodliwych bakterii w jamie ustnej. Odkryli, że ilość siarkowodoru w oddechu zmniejszyła się u 80 proc. badanych po sześciu tygodniach spożywania jogurtu. Ponadto, u tych właśnie uczestników stan dziąseł był lepszy, a płytka nazębna mniejsza niż w grupie niesięgającej po jogurt. (PAP)



Chude mleko prosto od krowy

Odkrycie, że niektóre krowy dają mleko naturalnie obfite w zdrowe tłuszcze nienasycone, może zmienić oblicze światowego mleczarstwa. Prowadząc badania nad składem mleka nowozelandzkich krow, naukowcy z Nowej Zelandii odkryli, że krowa o imieniu Marge dzięki specyficznemu genom ma naturalną zdolność do wytwarzania mleka bogatego w naturalne tłuszcze jedno- i wielonienasycone. Autorzy badań mają nadzieję, że dzięki krowom wytwarzającym mleko pełnotłuste, ale zawierające dużo nienasyconych kwasów tłuszczowych (które zastąpi mleko odtłuszczone), powstanie także masło, które da się rozsmarować tuż po wyjęciu z lodówki. Na razie wyroby z mleka od Marge zostały uznane za równie smaczne, co tradycyjne. Pierwsze komercyjne stado „dietetycznych” krow ma powstać w roku 2011. (PAP)



Ludzie „jedzą” oczami

Kierując się bodźcami wzrokowymi, ludzie są w stanie zjeść o 70 proc. większe porcje jedzenia, niż potrzeba – dowodzą naukowcy z Uniwersytetu Stanu w Urbana-Champaign Illinois. Badania przeprowadzono na grupie 54 osób, które dostały zupę w porze lunchu. Połowa z nich jadła z normalnych misek, podczas gdy pozostali otrzymali posiłek w identycznych naczyniach, które w niewidoczny dla uczestników sposób połączono tubą ze zbiornikami z zupą. Okazało się, że w ciągu 20-minutowego lunchu jedzące z uzupełnianych misek spożyły średnio o 73 proc. większe porcje zupy niż ci, którym podano ją w normalnych naczyniach. I choć osoby z tej grupy zjadły średnio o 113 kilokalorii więcej niż osoby jedzące z normalnych misek, były przekonane, że zjadły tyle samo. Co więcej, posiłek był sycący dla obydwu badanych grup. Wyniki tych badań dowodzą, jak ważny wpływ mają bodźce wzrokowe, np. pusta lub pełna miska, na to, ile jemy. (PAP)

