


WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (50)/2018

ISSN 1896-9569



**Rozbudowa Laboratorium
Specjalistycznego GIJHARS
w Kielcach**
– str. 36

**Nowe przepisy
dotyczące
znakowania**
– str. 20

**Podsumowanie
2017 roku**
– str. 13–20

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń – marzec 2018 1

KALENDARIUM 2017

Najważniejsze wydarzenia w 2017 roku 4

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Jakość handlowa od A do Z, czyli wyniki kontroli z 2017 r.

Anna Dominiak 8

Podsumowanie działalności IJHARS w 2017 r.

Jarosław Doliński, Anna Wolska 12

Działalność laboratoriów GIJHARS w 2017 r.

Aleksandra Józefowicz 15

Produkty regionalne i tradycyjne – podsumowanie 2017 roku

Kinga Salach 17

Nowe przepisy dotyczące znakowania

Agnieszka Sudoł, Justyna Skiba, Beata Bakalarska, Urszula Wieteska 19

Orzeczenie w trybie prejudycjalnym

Małgorzata Stańczuk 22

Znakowanie „NAWÓZ WE”

Kinga Pszczółkowska 25

Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Żywności oraz Żywności

Przeznaczony do Specjalnych Celów Żywnościowych – dorobek i bieżące prace

Anna Janasik 28

Jakość handlowa żywności na Warmii i Mazurach w świetle

kontroli prowadzonych przez WIJHARS

Sylvia Ciągło-Androsiuk 31

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Rozbudowa Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS

w Kielcach

Konrad Kwiecień 35

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (32):

Henry Letheby (1816 – 1876)

Część I: Życie i działalność

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Sylvia Ciągło-Androsiuk

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

Beata Bakalarska

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

Jarosław Doliński

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

Anna Dominiak

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

Anna Janasik

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa Unii Europejskiej oraz Poradnictwa żywieniowego i dietetycznego. Z GIJHARS związana do 2009 r., obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

Aleksandra Józefowicz

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

Stanisław Kowalczyk

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego. Prezydent Rzeczypospolitej Polskiej postanowieniem z dnia 29 stycznia 2018 r. nadał Stanisławowi Kowalczykowi tytuł naukowy profesora nauk ekonomicznych.

Konrad Kwiecień

Absolwent kierunku chemia z biologią na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Akademii Świętokrzyskiej w Kielcach. Pracuje w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Kielcach od 2009 r.

Kinga Pszczółkowska

Absolwentka kierunku towaroznawstwo na Wydziale Nauk o Żywności w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od października 2017 r. pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Kinga Salach

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

Justyna Skiba

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

Małgorzata Stańczuk

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

Agnieszka Sudoł

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

Urszula Wieteska

Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności (specjalność Biotechnologia Żywności) Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Od czerwca 2009 r. pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Anna Wolska

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 19.03.2018 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Tradycyjnie już pierwszy numer biuletynu w dużej części poświęcony jest podsumowaniu działań Inspekcji w poprzednim roku.

W 2017 r. inspektorzy JHARS sprawdzili jakość handlową następujących produktów: napojów alkoholowych, fermentowanych napojów winiarskich, wyrobów garmazeryjnych, mięsa i jego przetworów, pieczywa, makaronu, przetworów mlecznych, ryb i ich przetworów, jaj, olejów roślinnych, przypraw ziołowych i miodu. Jakże były wyniki naszych kontroli? Ze względu na cechy organoleptyczne zakwestionowaliśmy 2,5% skontrolowanych partii (w 2016 r. 1,2%), niewłaściwe parametry fizykochemiczne stwierdziliśmy w przypadku 14,4% (w 2016 r. 12,7%), a 25,1% sprawdzonych partii była błędnie oznakowana (w 2016 r. 21,3%).

Badania laboratoryjne pobranych próbek w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że 14,4% skontrolowanych partii produktów było niezgodne z przepisami lub deklaracją producenta. Najczęściej kwestionowano jakość handlową: pieczywa, przetworów mięsnych, fermentowanych napojów winiarskich oraz mięsa i wyrobów mięsnych.

Z artykułu „Nowe przepisy dotyczące znakowania” dowiedzą się Państwo między innymi: kiedy producent będzie mógł umieścić na etykiecie dżemu czy też konfitury informację „niskosłodzony”, jakie wino będzie mogło mieć nazwę „wiśniowe”, a także, że od 7 grudnia 2018 r. producenci cydrów i perry będą musieli podawać informację o zawartości dwutlenku węgla i źródle jego pochodzenia.

W numerze prezentujemy także nasze laboratorium w Kielcach, w którym, dzięki dokonanej w 2017 roku przebudowie, zwiększyła się powierzchnia pomieszczeń laboratoryjnych pracowni analiz chromatograficznych.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS



*Życzymy, aby czas Wielkiej Nocy
wprowadził do Państwa życia spokój, harmonię i radość,
a w domach zagościła prawdziwie rodzinna atmosfera
pełna miłości i ciepła.*

Kierownictwo IJHARS

WYDARZENIA STYCZEŃ – MARZEC 2018

SZKOLENIA W LABORATORIUM SPECJALISTYCZNYM GIJHARS W GDYNI

W okresie styczeń – marzec Pracownia Sensoryczna LG przeprowadziła 4 dwudniowe szkolenia dla 20 pracowników WIJHARS w zakresie organoleptycznej dwóch grup towarowych: mięso i przetwory mięsne oraz wyroby piekarskie. Szkolenia obejmowały:

wybrane zagadnienia teoretyczne dotyczące analizy sensorycznej, sprawdzenia wrażliwości sensorycznej uczestników i oceny organoleptycznej produktów. W marcu w laboratorium przeprowadzone zostały dwudniowe szkolenia dla 10 pracowników WIJHARS w zakresie oceny organoleptycznej dwóch grup towarowych: wyrobów winiarskich oraz owoców i warzyw przetworzonych.



SZKOLENIA W CENTRALNYM LABORATORIUM GIJHARS W POZNANIU

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



KONFERENCJA EKSPERCKA PRACODAWCÓW RP

W dniu 9 stycznia w siedzibie Pracodawców RP w Warszawie odbyła się konferencja „Przyszłości produkcji żywności i perspektyw rozwoju rolnictwa w Polsce w kontekście zmian we Wspólnej Polityce Rolnej po 2020 roku”. Organizatorami wydarzenia byli Pracodawcy RP we współpracy z Instytutem Strategii i Rozwoju. Konferencja dotyczyła kluczowych dla sektora rolno-spożywczego kwestii m.in. związanych z możliwością modernizacji Wspólnej Polityki Rolnej po 2020 roku, znaczenia dopłat bezpośrednich dla branży spożywczej w Polsce oraz perspektyw rozwoju dla biznesu. Konferencję wieńczył panel dyskusyjny z udziałem przedstawicieli prezydium Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi Sejmu RP (m.in. Jarosława Sachajko – Przewodniczącego Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Jana Krzysztofa Ardanowskiego – Wiceprzewodniczącego Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Doroty Niedzieli – Wiceprzewodniczącej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi), przedstawicieli Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, ekspertów, przedstawicieli nauki i przedsiębiorców działających w sektorze rolno-spożywczym oraz branży finansowej i handlowej. W konferencji uczestniczył Główny Inspektor JHARS – Andrzej Romaniuk.



SEMINARIUM „EWOLUCJA RYNKU PIWA W POLSCE”

W dniu 12 stycznia w siedzibie Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie, odbyło się seminarium dotyczące „Ewolucji rynku piwa w Polsce”. W seminarium uczestniczył przedstawiciel Biura Kontroli Jakości w GIJHARS. Dyskutowano na tematy dotyczące pochodzenia surowców browarniczych wykorzystywanych do produkcji piwa (m.in. słodu, chmielu), możliwości zagospodarowania tzw. produktów ubocznych po produkcji piwa (tzw. młóta), struktury własnościowej browarów w aspekcie udziału zagranicznego kapitału, a także powstawania tzw. browarów kontraktowych.



KONFERENCJA ORGANIZOWANA PRZEZ EUROPEJSKI INSTYTUT SUPLEMENTÓW I ODŻYWEK

Dnia 20 lutego na Wydziale Nauk o Żywności SGGW odbyła się konferencja „Wprowadzenie do obrotu suplementów diety. Ograniczanie ryzyka, jakość i transfer technologii” zorganizowana przez Europejski Instytut Suplementów i Odżywek. Konferencję organizacyjnie i merytorycznie wspierał Wydział Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. W spotkaniu wzięli udział producenci, dystrybutorzy, eksperci i naukowcy – podmioty działające na rynku suplementów diety oraz dziennikarze i przedstawiciele organów urzędowej kontroli żywności, w tym przedstawiciel Biura Kontroli Jakości GIJHARS. Głównym celem konferencji była ocena obecnych zagrożeń dla rozwoju rynku i wskazanie narzędzi ograniczających ryzyko wprowadzania na rynek suplementów, które nie spełniają odpowiednich wymagań prawnych, jakościowych i etycznych. Poruszona została również tematyka działań i projektów naukowych, które mogą być wykorzystane w produkcji i ocenie jakości suplementów diety.



VII NOWOROCZNE SPOTKANIE BRANŻOWE KUPS

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



ZMIANA NAZW GWARANTOWANYCH I TRADYCYJNYCH SPECJALNOŚCI

W związku z wejściem w życie rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2017/1898 i rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2017/2272, nazwy gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS): *półtorak staropolski tradycyjny*, *dwójniak staropolski tradycyjny*, *trójniak staropolski tradycyjny*, *czwórniak staropolski tradycyjny*, *kielbasa jałowcowa staropolska*, *kielbasa myśliwska staropolska*, *olej rydzowy tradycyjny* i *kabanosy staropolskie*, zastąpiły

wcześniej zarejestrowane (nieposiadające zastrzeżenia) nazwy ww. produktów. Obecnie wszystkie polskie nazwy zarejestrowane jako GTS są zastrzeżone, co oznacza, że nie mogą być wykorzystywane przy etykietowaniu podobnych produktów rolnych lub środków spożywczych nieodpowiadających zarejestrowanej specyfikacji produktu, nawet jeśli nie towarzyszy im oznaczenie „gwarantowana tradycyjna specjalność”, skrót „GTS” lub odpowiadający mu symbol wspólnotowy.



NOWY POLSKI PRODUKT OBJĘTY UNIJNĄ OCHRONĄ



Nazwa: kielbasa piaszczańska

Oznaczenie: chronione oznaczenie geograficzne

Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE:

C 205/70 z dn. 29.6.2017

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE):

nr 2017/2156 – Dz. U. UE L 304/20 z dn. 21.11.2017

Zarejestrowany jako: 40. polski produkt



Szczegółowe opisy i informacje o polskich produktach tradycyjnych i regionalnych, których nazwy są zarejestrowane i chronione w Unii Europejskiej znajdują się na stronie www.ijhars.gov.pl w zakładce *produkty regionalne i tradycyjne*.

NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIA W 2017 ROKU

STYCZEŃ

Jakość kulinarna – systemy oceny mięsa wołowego

W dniu 27 stycznia odbyło się seminarium poświęcone systemom opartym na wartości (ang. *values-based food chain*), w którym wzięli udział przedstawiciele ubojni, zakładów rozbioru, handlu i dystrybucji, przedstawiciele administracji publicznej oraz stowarzyszeń branżowych. Spotkanie zostało zorganizowane z inicjatywy Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego przy współpracy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem seminarium było rozpowszechnienie wiedzy na temat potencjału wdrożenia systemów opartych na wartości w polskim rolnictwie na przykładzie sektora wołowiny.

LUTY

Rozbudowa laboratorium GIJHARS w Lublinie

W dniu 3 lutego odbyło się otwarcie rozbudowanej części laboratorium GIJHARS oraz wojewódzkiego inspektoratu JHARS w Lublinie. Dzięki inwestycji powierzchnia budynku zwiększyła się o ponad 380 m², a laboratorium zyskało 9 nowych pomieszczeń, w których uruchomiono: pracownię PCR, pracownię ELISA oraz pracownię instrumentalne.



3. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Przypraw i Ziół Kulinarnych

W dniach 6-10 lutego w Chennai (Indie) odbyła się 3. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Przypraw i Ziół Kulinarnych (CCSCH). Na posiedzeniu zebrało się 35 państw członkowskich, 1 organizacja członkowska (Unia Europejska) oraz 4 organizacje będące na prawach obserwatora. Po raz pierwszy w obradach powyższego Komitetu wziął udział polski reprezentant – Anna Gierasimiuk z Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni.

Spotkanie Rady ds. Zrównoważonego Wykorzystania Żywności

W dniu 24 lutego w siedzibie Federacji Polskich Banków Żywności odbyło się posiedzenie Rady ds. Zrównoważonego Wykorzystania Żywności. Spotkanie było poświęcone tematowi gospodarki o obiegu zamkniętym, z uwzględnieniem kwestii związanych z ograniczaniem marnotrawstwa żywności. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele m.in.: GIJHARS, Federacji Konsumentów, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Ministerstwa Środowiska, Towarzystwa Technologów Żywności, Polskiej Federacji Producentów Żywności, Animal by Products – Polski Związek Przetwórców, Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej i inni.

Posiedzenie Kapituły III edycji Ogólnopolskiego Konkursu PSZCZELARZ ROKU

W dniu 27 lutego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego odbyło się Posiedzenie Kapituły III edycji Ogólnopolskiego Konkursu „Pszczelarz roku.” Konkurs został zorganizowany przez Fundację Edukacji Ekonomicznej i Rozwoju Obszarów Wiejskich. Podczas spotkania członkowie kapituły oceniali cechy organoleptyczne próbek miodów oraz ankiety zgłoszeniowe producentów tych miodów. GIJHARS reprezentowała Dorota Krzyżanowska – Radca Głównego Inspektora JHARS.

MARZEC

Międzynarodowe szkolenie dotyczące kontroli świeżych owoców i warzyw

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

Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniu 23 marca w siedzibie MRiRW odbyła się konferencja „Szanse i wyzwania pszczelarstwa w Polsce” połączona z podsumowaniem III edycji Ogólnopolskiego Konkursu Pszczelarz Roku.

skiego Konkursu „Pszczelarz roku”. Organizatorem spotkania była Fundacja Edukacji Ekonomicznej i Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego. Patronat honorowy nad wydarzeniem objęli Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Krzysztof Jurgiel oraz Główny Inspektor JHARS – Andrzej Romaniuk.

Audyt Komisji Europejskiej

W dniach 21-31 marca Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności Komisji Europejskiej przeprowadziła w Polsce audyt mający na celu ocenę funkcjonowania systemu kontroli w zakresie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz realizacji zadań w tym zakresie przez wyznaczone instytucje i organy kontrolne tj. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Wojewódzkie Inspektoraty JHARS oraz Inspekcję Handlową. Zadaniem zespołu audytowego było m.in. sprawdzenie jak realizowana jest kontrola zgodności ze specyfikacją na wniosek producenta i w ramach nadzoru nad produkcją następujących produktów: rogal świętomarciński ChOG, olej rydzowy GTS, andruty kaliskie ChOG, miód pitny czwórniak GTS, miód pitny trójniak GTS, kiełbasa lisecka ChOG oraz krupnioki śląskie ChOG. W tym celu odbyły się wizyty u producentów ww. produktów, podczas których audytorzy obserwowali pracę inspektorów WIJHARS oraz jednostki certyfikującej.

Podczas audytu nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości w audytowanym zakresie.

KWIECIEŃ

Austriaccy przedsiębiorcy w GIJHARS

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

Spotkanie robocze w ramach wizyty studyjnej urzędników Komisji Europejskiej

W dniu 25 kwietnia w siedzibie GIJHARS odbyło się robocze spotkanie z Eric'em Marinem (DG SANTE), które zostało zorganizowane w ramach wizyty studyjnej urzędników Komisji Europejskiej

w Polsce. Celem wizyty była wymiana doświadczeń oraz nawiązanie bezpośredniego kontaktu pomiędzy osobami zaangażowanymi w te same procesy decyzyjne w administracji krajowej i unijnej. Głównymi tematami rozmów był problem występowania oszukańczych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością oraz praktyczne aspekty działania polskiego Punktu Kontaktowego ds. Zafałszowań Żywności prowadzonego w GIJHARS.

49. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Pesticydów

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

MAJ

65. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw

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

38. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Metod Analiz i Próbkobrania

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

CZERWIEC

Spotkanie z przedstawicielami AICV

W dniu 8 czerwca Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa zorganizował spotkanie z przedstawicielami AICV (L'association des Industries des Cidres et Vins de Fruits de l'U.E) – organizacją reprezentującą producentów cydrów i win owocowych krajów Unii Europejskiej.

W seminarium uczestniczyli członkowie Związku Pracodawców Polskiej Rady Winiarstwa, przedstawiciele Departamentu Rynków Rolnych MRiRW, Ministerstwa Rozwoju oraz GIJHARS.

Szkolenie dla inspektorów rolnictwa ekologicznego

W dniu 26 czerwca GIJHARS, przy współpracy z MRiRW, zorganizował szkolenie z zakresu rolnictwa ekologicznego dla inspektorów jednostek certyfikujących. Przedstawiciele GIJHARS zapoznali inspektorów m.in. z wynikami kontroli u producentów ekologicznych przeprowadzonych przez IJHARS w 2016 r. oraz informacjami dotyczącymi kontroli dokumentacji u producentów ekologicznych.

LIPIEC

Konferencja „Rynek wina – szanse i bariery rozwoju”

W dniu 10 lipca w siedzibie MRiRW odbyła się konferencja „Rynek wina – szanse i bariery rozwoju”. W spotkaniu wzięło udział Krzysztof Jurgiel – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ryszard Zarudzki – Podsekretarz Stanu w MRiRW, przedstawiciele Departamentu Rynków Rolnych i Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich MRiRW, Ministerstwa Finansów, Ministerstwa Rozwoju, Agencji Rynku Rolnego, Instytutu Ogrodnictwa, PIORIN oraz GIJHARS.

40. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

W dniach 17-22 lipca w Genewie odbyła się 40. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO). W sesji uczestniczyły 152 delegacje państw członkowskich KKŻ FAO/WHO oraz przedstawiciele 46 międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji.



SIERPIEŃ

Międzynarodowe spotkanie przedstawicieli branży mięsnej w Dublinie

W dniach 10-11 sierpnia w Dublinie odbyło się spotkanie na temat „Zrównoważonego rynku mięsa, handlu transgranicznego i jakości kulinarnej”. Wydarzenie zostało zorganizowane na zaproszenie rządu Irlandii, przy

współpracy Agencji ds. Rolnictwa i Rozwoju Żywności (Teagasc) oraz pod auspicjami EKG/ONZ. W spotkaniu wzięło udział ponad 120 uczestników z wielu regionów świata, wśród nich przedstawiciele Polski: Jerzy Wierzbicki – Prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego, Joanna Łątkowska – z Departamentu Rynków Rolnych w MRiRW oraz Anna Janasik – z Sekretariatu WP.7 EKG/ONZ dla Polski w GIJHARS.

Wizyta w Autonomii Palestyny

W sierpniu Izabella Kamińska i Małgorzata Waszewska z Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych (GIJHARS) przeprowadziły w Autonomii Palestyny szkolenia z zasad funkcjonowania systemów: rolnictwa ekologicznego i produktów regionalnych dla spółdzielni rolniczych. Szkolenia zostały zorganizowane przez fundację Polskie Centrum Pomocy Międzynarodowej (PCPM), w ramach projektu „Wzmacnianie przedsiębiorczości spółdzielni rolniczych w latach 2016-2017” współfinansowanego przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych.

WRZESIEŃ

Spotkanie w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni

W dniu 8 września w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni odbyła się wizyta pracowników UOKiK: 4 pracowników z Laboratorium Kontrolno-Analitycznego w Poznaniu oraz 2 przedstawicieli Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK. Podczas spotkania zaprezentowano 4 pracownice funkcjonujące w strukturze laboratorium oraz omówiono ich zakres działania z uwzględnieniem nowatorskiej techniki ogniskowania izoelektrycznego (IEF), którą szczególnie zainteresowani byli pracownicy UOKiK.

PAŹDZIERNIK

Agro Days. Dni Hodowcy

W dniach 14-15 października w Warszawie odbyła się I edycja „Agro Days. Dni Hodowcy” skierowana do hodowców chcących rozwijać swoje gospodarstwa. Wydarzenie miało charakter biznesowo-edukacyjny i łączyło formułę targową z profesjonalnym forum wymiany wiedzy. Konferencja inauguracyjna oraz panel dyskusyjny poświęcone były perspektywom polskiej żywności na zagranicznych rynkach. W gronie polskich hodowców i ekspertów rynku rolnego dyskutowano o kwestiach istotnych dla polskiej gospodarki oraz branży hodowli bydła, trzody chlewnej i drobiu. W dyskusji uczestniczył Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS dzieląc się

swoją wiedzę i doświadczeniem z zakresu jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Wizyta chińskich ekspertów w Polsce

W dniu 17 października odbyło się spotkanie pracowników GIJHARS z delegacją Generalnego Urzędu ds. Nadzoru nad Jakością, Inspekcji i Kwarantanny (AQSIQ) Chińskiej Republiki Ludowej. AQSIQ jest ministerialnym organem odpowiadającym m.in. za bezpieczeństwo, kontrolę jakości i certyfikację produktów.

Spotkanie grupy ekspertów KE ds. rynków rolnych

W dniu 24 października w Brukseli odbyło się spotkanie grupy ekspertów KE ds. rynków rolnych dotyczącym kontroli w sektorze oliwy z oliwek. Podczas spotkania Urszula Wieteska z GIJHARS uczestniczyła w dyskusji dotyczącej unijnych ram prawnych w zakresie kontroli zgodności w sektorze oliwy z oliwek oraz wdrożenia przedmiotowych regulacji prawnych w poszczególnych państwach członkowskich.

LISTOPAD

26. Sekcja Branżowa ds. Standaryzacji Mięsa

W dniu 6 listopada w Genewie odbyła się 26. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa działającej w ramach Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.11/WP.7). W posiedzeniu uczestniczyli przedstawiciele GIJHARS oraz Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM).

73. Sesja Grupy Roboczej WP.7

W dniach 7-8 listopada w Genewie odbyła się 73. Sesja Grupy Roboczej WP.7. Przedstawiciele Polski aktywnie uczestniczą zwłaszcza w pracach Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa oraz Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw. GIJHARS reprezentowała Agnieszka Sudoł, która została wybrana na przewodniczącą Grupy Roboczej.

Spotkanie w Centralnym Laboratorium GIJHARS

W dniu 15 listopada w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu odbyła się wizyta pracowników Laboratorium Kontrolno-Analitycznego w Poznaniu oraz przedstawiciela Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK. Podczas spotkania przedstawiona została organizacja pracy laboratorium oraz zaprezentowano poszczególne pracownice: analiz instrumentalnych, analiz klasycznych i mikrobiologii. Wizyta była okazją do wymiany doświadczeń na te-

mat metodyk badawczych (ze szczególnym uwzględnieniem metod oznaczania: zawartości azotanów i azotynów w przetworach mięsnych, polifosforanów dodanych oraz mięsa odkostnionego mechanicznie, a dodatkowo oznaczania zawartości glutenu). Poruszono również tematy związane z wyposażeniem pomiarowym i szkoleniami.

IV Forum Sektora Wołowiny

W dniu 30 listopada odbyło się IV Forum Sektora Wołowiny pt. „Polska Wołowina 2022” organizowane przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego w trakcie „Centralnych Targów Rolniczych 2017” w Nadarzynie. Podczas tego corocznego wydarzenia po raz kolejny reprezentant GIJHARS znalazł się w gronie przedstawicieli administracji szczebla krajowego i samorządowego, rolników, ubojni oraz zakładów rozbioru, handlu, dostawców produktów oraz usług dla przemysłu mięsnego, przedstawicieli świata nauki oraz branżowych stowarzyszeń, rządowych agencji i ośrodków doradztwa rolniczego związanych z branżą wołowiny.

GRUDZIEŃ

OECD – świeże owoce i warzywa

W dniach 6-7 grudnia w Paryżu odbyło się 76. Posiedzenie Plenarne Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Na posiedzeniu Polskę reprezentowali pracownicy GIJHARS: Katarzyna Trojnar oraz Joanna Maryniak-Szpilarska.

Projekt Argonauta

W grudniu Małgorzata Waszewska z Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych (GIJHARS) była gościem włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej w Departamencie Centralnego Inspektoratu Ochrony Jakości i Zwalczenia Oszustw w Produktach Rolno-Spożywczych. Celem wizyty było zapoznanie się z zasadami organizacji kontroli i nadzoru w systemach jakości (rolnictwo ekologiczne oraz system produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS), a także zidentyfikowanie najlepszych rozwiązań i dobrych praktyk stosowanych przez stronę włoską w tym obszarze, w które mogłyby być przyjęte w IJHARS.

Wizyta odbyła się w ramach unijnego projektu ARGONAUICI koordynowanego w Polsce przez Krajową Szkołę Administracji Publicznej, którego celem jest przeniesienie najbardziej efektywnych praktyk stosowanych w innych państwach UE do zasad polskiej administracji publicznej.

Anna Dominiak

JAKOŚĆ HANDLOWA OD A DO Z, CZYLI WYNIKI KONTROLI Z 2017 R.

Inspekcja JHARS już od 15 lat kontroluje jakość handlową żywności produkowanej przez krajowych producentów. Zobaczmy więc, jak kształtowała się ona w 2017 r.

A – jak asortyment i analizy

Przeprowadzone kontrole (podobnie jak w poprzednich latach) skoncentrowane były na wykrywaniu zafałszowań. Weryfikacji jakości kontrolowanych produktów dokonano w oparciu o wyniki badań laboratoryjnych oraz poprzez sprawdzenie prawidłowości oznakowania, biorąc pod uwagę wymagania określone w przepisach o jakości handlowej i w deklaracji producentów.

W 2017 r. szczególną uwagę zwrócono na artykuły rolno-spożywcze, które zgodnie z Piramidą Zdrowego Żywienia przedstawioną przez Instytut Żywności i Żywienia powinny stanowić dominującą pozycję w diecie. Kontrolą objęto zatem: świeże owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne, nasiona roślin strączkowych, soki, przetwory zbożowe, pieczywo, makaron, przetwory mleczne, ryby i ich przetwory, jaja, oleje roślinne (w tym oliwę z oliwek), orzechy i przyprawy ziołowe. Ponadto sprawdzono jakość handlową wyrobów garmażeryjnych, mięsa i przetworów mięsnych, napojów alkoholowych, fermentowanych napojów winiarskich, wyrobów ciastkarskich i miodu.

Laboratoria GIJHARS przeprowadziły m.in. badania pozwalające na wykrycie obecności tłuszczu obcego w przetworach mlecznych, mleka krowiego w przetworach mlecznych deklarowanych jako kozie i owcze, obecności niedeklarowanego MOM-u w wyrobach mięsnych i garmażeryjnych, identyfikację surowców w przypadku przetworów mięsnych i rybnych, potwierdzenie tożsamości przypraw ziołowych, obecność niedeklarowanych składników (np. barwników, substancji konserwujących, substancji zwiększających wodochłonność). W zależności od rodzaju wyrobu oraz deklaracji producenta wykonane analizy obejmowały również oznaczenie m.in. zawartości tłuszczu, wody, białka, cukru, soli i alkoholu czy kwasowości. Dodatkowo w mlecznych napojach fermentowanych oznaczono obecność i/lub zawartość bakterii fermentacji mlekowej, a w miodzie wy-

konano analizę pyłkową pozwalającą na weryfikację jego deklarowanej odmiany (np. lipowy, akacjowy, gryczany). W 2017 r., po raz pierwszy, zweryfikowano cechy organoleptyczne oliwy z oliwek – badania w tym zakresie wykonane zostały w laboratorium zagranicznym.

Jakość handlową świeżych owoców i warzyw (w tym przede wszystkim jabłek, owoców cytrusowych, gruszek, kiwi, winogron, pomidorów, papryki oraz warzyw korzeniowych) sprawdzono na zgodność z wymaganiami określonymi w normach handlowych Unii Europejskiej oraz pozostałymi przepisami dotyczącymi jakości tych produktów, w tym wymaganiami dotyczącymi dokumentacji towarzyszącej.

B – jak badania

W 2017 r. ze względu na niewłaściwe **cechy organoleptyczne** zakwestionowano 2,5% partii poddanych kontroli. W porównaniu do 2016 r. udział partii z nieprawidłowościami w tym zakresie wzrósł dwukrotnie i był najwyższy od ponad 5 lat¹. Cechy organoleptyczne zakwestionowano w większości skontrolowanych partii (z wyjątkiem mięsa i jego przetworów, przetworów zbożowych oraz fermentowanych napojów winiarskich), a najczęściej nieprawidłowości dotyczyło olejów roślinnych, przypraw ziołowych i nasion roślin strączkowych – *rysunek 1*.

Ujawnione uchybienia w wielu przypadkach były dość poważne. Stwierdzenie niedopuszczalnych wad w oliwie z oliwek najwyższej kategorii, niewłaściwej jakości surowców i obecności szkodników w przypadku nasion roślin strączkowych czy też braku jednolitości przypraw ziołowych pod względem tożsamości nie można bowiem uznać za „nieszczęśliwy zbieg okoliczności”.

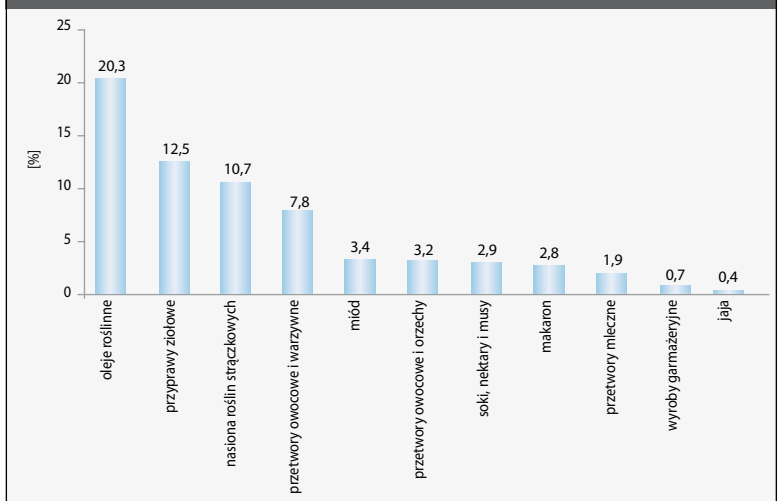
¹ Udział partii zakwestionowanych w zakresie cech organoleptycznych (kontrole planowe): 2017 r. – 2,5%, 2016 r. – 1,2%, 2015 r. – 0,9%, 2014 r. – 1,2%, 2013 r. – 1,5%, 2012 r. – 1,4%, 2011 r. – 1,3%

W ostatnich latach odnotowano również wzrost udziału partii o niewłaściwych **parametrach fizykochemicznych** z 11,9% w 2015 r. do 14,4% w 2017 r.²

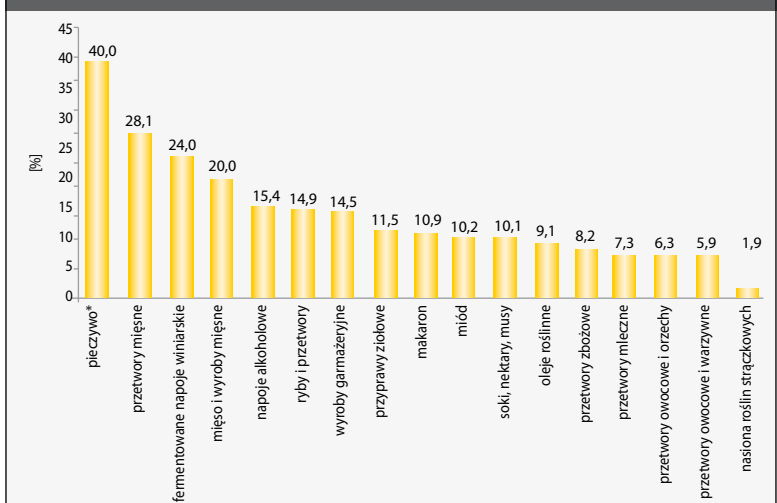
Najwięcej nieprawidłowości w danym zakresie wykryto w przypadku pieczywa (przy czym zbadano tylko kilka partii), przetworów mięsnych i fermentowanych napojów winiarskich – *rysunek 2*. W porównaniu do wyników poprzednich kontroli największy wzrost odsetka zakwestionowanych partii stwierdzono w przypadku napojów alkoholowych, przetworów mięsnych i przypraw ziołowych.

Analizy wykonane w laboratoriach GIJHARS ujawniły szereg nieprawidłowości „większego kalibru”, np. obecność niedeklarowanych (np. MOM-u i dodatków) i niedozwolonych (np. barwnika-karmelu w pieczywie innym niż słodowe) składników, zaniżoną zawartość mięsa, i masy wyrobu gotowego czy też obecność odchodów gryzoni, liści uszkodzonych przez szkodniki, martwych szkodników i ich oprzędów. W niemal co trzeciej partii miodu, w której przeprowadzono analizę pyłkową, stwierdzono brak przewagi pyłku przewodniego oraz obecność pyłków wskazujących na inne niż deklarowane pochodzenie geograficzne. Z uwagi na niewłaściwe cechy mikrobiologiczne zakwestionowano co dziesiątą partię mlecznych napojów fermentowanych poddanych kontroli. Przeprowadzone badania wykazały również niezgodności poszczególnych parametrów jakościowych z deklaracją producenta lub wymaganiami określonymi w przepisach. Ponadto, w toku kontroli świeżych owoców i warzyw zbadano kilkanaście partii pietruszki w celu identyfikacji deklarowanego gatunku. Na szczęście pietruszka okazała się pietruszką, a nie pasternakiem. W kilku skontrolowanych partiach świeżych owoców i warzyw stwierdzono natomiast brak spełnienia wymagań jakościowych określonych w normach handlowych UE. Zakwestionowano brak zgodności z wymaganiami dotyczącymi wielkości minimalnej (w przypadku kiwi) i klasy jakości, w tym wymagań dotyczących sortowania według wielkości (w przypadku produktów objętych szczegółowymi normami handlowymi).

RYСУNEK 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU OCENY CECH ORGANOLEPTYCZNYCH W 2017 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)

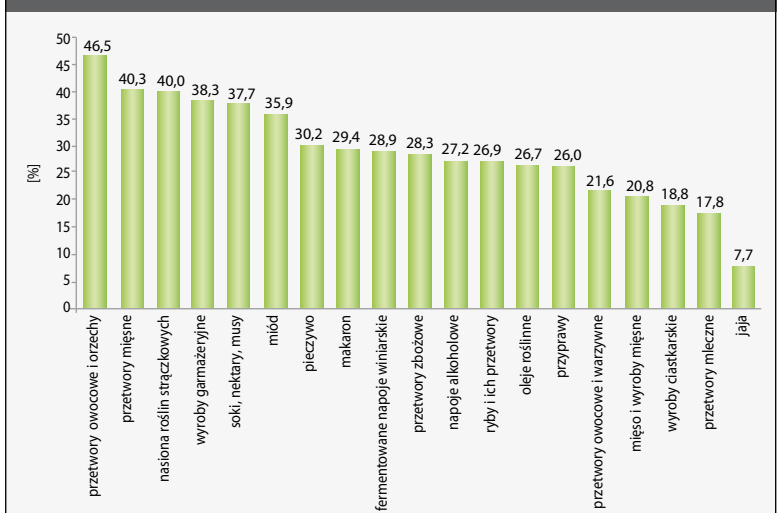


RYСУNEK 2. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU BADAŃ PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH W 2017 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



* kontrola przede wszystkim znakowania (zbadano tylko kilka partii)

RYСУNEK 3. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA PRZEZ IJHARS W 2017 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



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

Z – jak znakowanie

Odsetek partii niewłaściwie **oznakowanych** jest niestety nadal dość wysoki – średnio jedna czwarta kontrolowanych produktów jest kwestionowana³. Po nieznacznym spadku udziału partii z nieprawidłowościami w 2016 r. (21,3%), w 2017 r. zakwestionowano 25,1% partii poddanych kontroli.

Największe problemy z właściwym znakowaniem wyrobów mieli producenci przetworów owocowych i orzechów, przetworów mięsnych, nasion roślin strączkowych, wyrobów garmażeryjnych, soków, nektarów i musów oraz miodu – *rysunek 3*. W porównaniu do poprzednich kontroli planowych udział partii nieprawidłowo oznakowanych zdecydowanie zmniejszył się w przypadku napojów alkoholowych, wyrobów ciastkarskich i makaronu. Znaczny wzrost odsetka kwestionowanych partii odnotowano natomiast w odniesieniu do soków i nektarów oraz przetworów zbożowych i mięsnych.

Inspektorzy JHARS wielokrotnie kwestionowali sposób podawania danych producenta, warunków przechowywania, okresu przydatności do spożycia oraz wartości odżywczej.

Ponadto, wielu producentów posługuje się jedynie nazwami fantazyjnymi (np. „chleb królewski”, „zraz firmowy”), które niewiele „mówią” o rodzaju i właściwościach konkretnych produktów. Dodatkowo, jeśli na opakowaniu znajdują się dwie różne nazwy wyrobu (np. „likier” i „wódka” czy „limonka” i „napój alkoholowy o smaku cytrynowym z wódką”) konsument ma prawo poczuć się zagubionym. Przypadki, gdy producenci stosują nazwy nieadekwatne do składu oferowanych wyrobów świadczą o ich świadomym fałszowaniu i wprowadzaniu konsumentów w błąd. Przykładem takiego nieuczciwego zachowania jest użycie nazwy sugerującej świeże mięso na surowym wyrobie mięsnym, stosowanie określenia „maślane” na wyrobie zawierającym wyłącznie margarynę lub nazwy „chleb mieszany” dla pieczywa wyprodukowanego jedynie z mąki żytniej.

Kolejnym „grzechem ciężkim” (świadczącym o fałszowaniu produktów) rodzimych producentów żywności jest brak wyszczególniania w oznakowaniu wszystkich stosowanych surowców (w tym alergenów

i dodatków) lub wskazywanie składników, których faktycznie nie używali w procesie produkcji. W odniesieniu do wykazu składników problematyczne okazuje się również zachowanie odpowiedniej kolejności wymieniających składników oraz podawanie ich właściwych nazw. Niestety w dalszym ciągu nie wszyscy producenci pamiętają o obowiązku wyróżniania alergenów. Kłopoty sprawia także podawanie zgodnej z prawdą zawartości składników (konsument ma prawo poczuć się oszukany, jeżeli zawartość sera w momencie użycia wynosiła 15%, a nie jak zadeklarował producent – 40%).

Kontrole IJHARS pokazują, że bardzo łatwo jest „zatracić się” w podawaniu dobrowolnych deklaracji i umieszczać w oznakowaniu informacje zupełnie nie mające odzwierciedlenia w rzeczywistości. Przykładem takiego nieuczciwego działania jest podawanie deklaracji „bez konserwantów, bez dodatków, bez ulepszaczy, *Domowa Receptura*” na produkcie zawierającym dodatki i składnik mający na celu poprawę struktury czy też stosowanie określenia „bez środków konserwujących” na wyrobach, w których (na podstawie badań laboratoryjnych) stwierdzono obecność danych substancji. Równie łatwo jest przekroczyć „cienką czerwoną linię” i „na siłę” wyróżniać produkty (nawet jeśli wszystkie inne oferowane na rynku mają takie same właściwości) poprzez podawanie takich deklaracji jak „nie zawiera syntetycznych barwników” na chlebie, „bez dodatku wody, cukru i konserwantów” na sokach owocowych czy „bez glutaminianu sodu” na przyprawie ziołowej.

Niepokojące jest, że niektórzy producenci nie zdają sobie sprawy, że elementy graficzne są tak samo istotnym elementem oznakowania jak informacje podane słownie. Umieszczenie na opakowaniu wizerunku „czarnej porzeczeki” zamiast „jagody” lub zdjęcia kawałków fileta łososia z widocznymi segmentami mięśni, pomimo użycia do produkcji ścinków łososia (skrawków mięsa uzyskiwanych przy obróbce fileta) niezbyt dobrze świadczy o uczciwości producentów. Inspektorzy „przecierali oczy ze zdumienia” także, gdy na soku pasteryzowanym zobaczyli określenie „świeży”, na oleju rafinowanym otrzymanym przez ekstrakcję rozpuszczalnikiem – „tłoczony na zimno”, a na opakowaniu przypraw produkowanych z suszonych, rozdrobnionych składników – „świeże przyprawy”.

„Wiele do życzenia” pozostawia także znakowanie świeżych owoców i warzyw, gdyż nieprawidłowo-

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

ści stwierdzono w co piątej partii skontrolowanej w 2017 r. Większość zakwestionowanych partii była całkowicie nieoznakowana, tj. brakowało informacji o kraju pochodzenia i cechach identyfikacyjnych pakującego/wysyłającego, a w przypadku produktów objętych „Szczegółowymi normami handlowymi” informacji o klasie jakości i wielkości produktów, nazwie odmiany lub typie handlowym. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły także umieszczania niepełnych lub błędnych informacji o produkcie w dokumentacji towarzyszącej lub jej całkowitego braku.

P – jak podsumowanie

Producenci jako profesjonalści działający na rynku spożywczym powinni znać i stosować wymagania obowiązujące w zakresie znakowania wyrobów gotowych („nieznajomość prawa nie zwalnia od odpowiedzialności”). Ich obowiązkiem jest również dołożenie należytej staranności, by zapewnić zgodność jakości handlowej oferowanych produktów z wła-

sną deklaracją oraz (w odpowiednich przypadkach) z wymaganiami określonymi w przepisach prawa żywnościowego. Producenci ponoszą pełną odpowiedzialność zarówno za świadome fałszowanie wyrobów gotowych (np. obecność niezadeklarowanych lub niedozwolonych składników, podawanie w oznakowaniu nieprawdziwych informacji), jak i za błędy „mniejszego kalibru” popełniane podczas procesu produkcyjnego.

Dlatego też Inspekcja JHARS, realizując kontrole jakości handlowej w kolejnych latach, w dalszym ciągu będzie „miała krajowych producentów na oku” i dyscyplinowała te podmioty, które nie wywiązują się z obowiązku spełniania swoich deklaracji jakościowych i przekazywania za pośrednictwem oznakowania prawdziwych informacji o produktach. A wszystko po to, by każdy konsument robiąc zakupy mógł bez obaw kierować się informacjami podanymi na opakowaniach.



Jarosław Doliński
Anna Wolska

PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI IJHARS W 2017 R.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) realizuje zadania określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz innych ustawach i rozporządzeniach krajowych i unijnych. Oprócz kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym i w obrocie z zagranicą IJHARS nadzoruje wybrane rynki związane z produkcją żywności i środków do produkcji rolnej (mięso, drób, owoce, warzywa, wino, chmiel, nawozy), realizuje zadania wynikające ze Wspólnej Polityki Rolnej (rolnictwo ekologiczne, produkty regionalne i tradycyjne, rynek mięsa wołowego, kontrole beneficjentów otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji w obszarze mechanizmów WPR administrowanych przez agencje płatnicze) oraz przeprowadza czynności kontrolne na wniosek producenta lub przedsiębiorcy umożliwiając w ten sposób między innymi eksport polskiej żywności do krajów trzecich. W realizację ustawowych zadań kontrolnych w 2017 roku zaangażowanych było 498 pracowników, w tym 101 osób zatrudnionych w 5 laboratoriach GIJHARS.

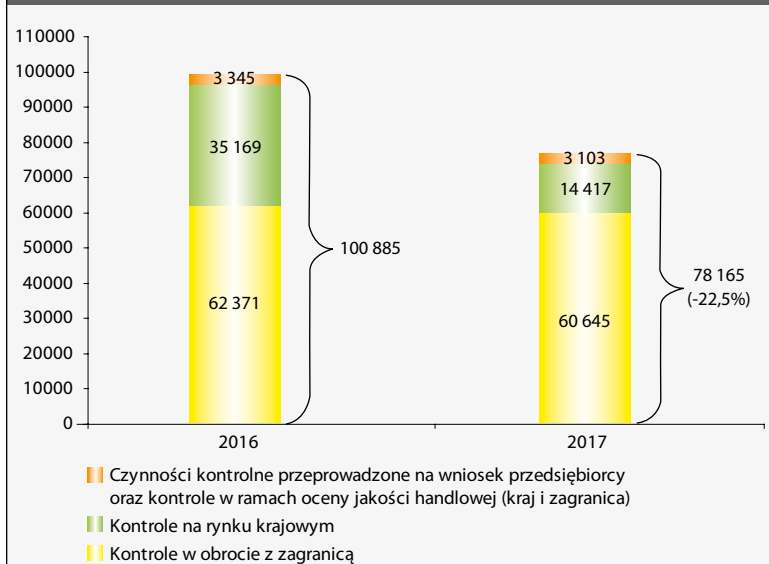
W 2017 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 78 165 czynności kontrolnych, w tym: 60 645 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 14 417 kontroli urzędowych na rynku krajowym oraz 3103 czynności kontrolne wykonane na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2016 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zmniejszyła się o ponad 22 tys. (rysunek 1), głównie z powodu spadku liczby kontroli świeżych owoców i warzyw realizowanych w związku z zakazem ich przywozu z Unii Europejskiej do Federacji Rosyjskiej, które w ubiegłym roku były przeprowadzane tylko w I półroczu.

W laboratoriach Głównego Inspektoratu JHARS zbadano ogółem 5657 próbek artykułów rolno-spożywczych, w tym 5168 próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli jakości handlowej, 351 próbek w ramach zleconych przez Agencję Rynku Rolnego/KOWR/ARiMR oraz 138 próbek w ramach oceny jakości handlowej przeprowadzonej na wniosek producenta. W ubiegłym roku odnotowano wzrost liczby próbek zbadanych w ramach kontroli urzędowych o 449, tj. 9,5%.

W obrocie z zagranicą IJHARS przeprowadzała kontrole świeżych owoców i warzyw przywożonych i wywożonych z kraju oraz importowanych artykułów rolno-spożywczych, w tym produktów ekologicznych. W 2017 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 951,9 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie nasiona roślin oleistych, ryby i przetwory rybne, zboża i ich przetwory, kawa, herbata, przyprawy oraz wyroby cukiernicze i ciastkarskie), 271,2 tys. hl importowanych napojów alkoholowych i wina, 120,8 tys. hl importowanych soków owocowych i warzywnych, nektarów i napojów bezalkoholowych. Urzędową kontrolą zgodności z normami handlowymi objęto blisko 540 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw.

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

RYСУNEK 1. LICZBA CZYNNOŚCI KONTROLNYCH PRZEPROWADZONYCH OGÓŁEM NA RYNKU KRAJOWYM I W OBROTCIE Z ZAGRANICĄ PRZEZ IJHARS W LATACH 2016 – 2017



le świeżych owoców i warzyw wycofanych z rynku w ramach embargo, produktów wycofanych z rynku na wniosek ARR oraz kontrole w ramach rozpatrzenia skarg i wniosków. W 2017 r. zakres kontroli dotyczył jakości handlowej świeżych owoców, warzyw i ich przetworów, mięsa i przetworów mięsnych, ryb i przetworów rybnych, przetworów mlecznych, zbożowych, nasion roślin strączkowych, orzechów, wyrobów garmażeryjnych, przypraw ziołowych, miodu, jaj spożywczych, oliwy z oliwek, a także fermentowanych napojów winiarskich, wyrobów alkoholowych oraz soków i nektarów. Kontrolą objęto m.in. produkty, odnośnie których w latach poprzednich odnotowano wysoki odsetek nieprawidłowości. Podejmowano także działania doradne w celu skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje kontrolne, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, producentów żywności i konsumentów. W 2017 roku przeprowadzano również 3 kontrole w ramach systemu RASFF i 34 kontrole w ramach Krajowego Punktu Kontaktowego ds. oszustw związanych z żywnością, w tym: 32 na wniosek

administracji innego państwa oraz 2 na wniosek Komisji Europejskiej (rysunek 2).

Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów, co stwierdzono w przypadku 25,1% skontrolowanych partii, spośród 3779 objętych kontrolą w tym zakresie. W porównaniu do 2016 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zwiększył się o 3,8 punktu procentowego. Najczęściej kwestionowano oznakowanie: przetworów owocowych i orzechów, przetworów mięsnych, wyrobów garmażeryjnych, soków, nektarów i musów.

Badania laboratoryjne próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że 14,4% skontrolowanych partii artykułów, spośród 2263 objętych kontrolą było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta. W porównaniu do 2016 r.

RYСУNEK 2. CZYNNOSCI KONTROLNE REALIZOWANE NA RYNKU KRAJOWYM PRZEZ IJHARS W 2017 R. WEDŁUG GŁÓWNYCH TEMATÓW



udział partii o nieprawidłowych parametrach fizykochemicznych wzrósł o 1,7 punktu procentowego. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: pieczywa, przetworów mięsnych, fermentowanych napojów winiarskich oraz mięsa i wyrobów mięsnych.

Powodem zakwestionowania jakości handlowej 2,5% skontrolowanych partii wyrobów w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym były niewłaściwe cechy organoleptyczne, gdzie również odnotowano w porównaniu z 2016 r. wzrost udziału partii o niewłaściwych cechach organoleptycznych – o 1,3 punktu procentowego. W 2017 r. kontrolą w tym zakresie objęto 2397 partii. Pogorszenie cech organoleptycznych dotyczyło głównie olejów, w tym oliwy z oliwek, przypraw ziołowych, nasion strączkowych oraz przetworów owocowych i warzywnych.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 1305 decyzji administracyjnych, w tym: 690 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 2941,6 tys. zł oraz 615 stwierdzających zafalszowanie żywności bądź brak przestrzegania wymagań jakości handlowej określonych w przepisach lub zadeklarowanych przez producenta. Ponadto, 867 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych

z procesem produkcji lub oznakowaniem wyrobu. W przypadku 628 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 142,15 tys. zł.

Oprócz kontroli urzędowych w 2017 r. przeprowadzono 3103 czynności kontrolne na wniosek producenta składany do IJHARS, w wyniku których wydano:

- 1521 *certyfi-katów* na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych; posiadanie *certyfi-katu* jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 859 *świadc-twa jakości handlowej*, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; posiadanie *świadc-twa jakości handlowej* ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 152 *świadc-twa jakości* dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, potwierdzających zgodność procesu produkcji z deklarowaną specyfikacją.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w *Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2017 r.*, które będzie dostępne na stronie www.ijhars.gov.pl



DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2017 ROKU

Aleksandra
Józefowicz

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

W 2017 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem – 5657 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 5168 próbek,
- w ramach oceny jakości handlowej – 138 próbek,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 351 próbek.

Wykonano ogółem – 31 594 oznaczenia, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli – 28 667 oznaczeń,
- w ramach oceny jakości handlowej – 539 oznaczeń,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 2388 oznaczeń.

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2017 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 12,1%,
- oznaczenia fizykochemiczne – 84,2%,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 3,3%,
- oznaczenia sensoryczne – 0,4%.

W 2017 roku udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją stanowił 12,1% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli (17,0% bez uwzględniania próbek chmielu).

W zakresie kontroli Inspekcji JHARS nad certyfikacją chmielu i produktów chmielowych laboratoria GIJHARS w 2017 roku zbadały 1681 próbek chmielu.

W 2017 r. wszystkie laboratoria GIJHARS zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji. W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

W 2017 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakres akredytacji o kolejne metodyki badawcze,

- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,

- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,

- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego i z elastycznego do stałego.

Laboratoria GIJHARS dzięki inwestycjom w nowoczesny sprzęt analityczny oraz rozszerzaniu zakresów analitycznych o nowe metody badawcze, przyczyniają się do eliminowania zafałszowanej żywności wprowadzanej do obrotu przez przedsiębiorców. Biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych oraz badaniach biegłości zarówno krajowych, jak i zagranicznych. W 2017 roku w ramach badań międzylaboratoryjnych i badań biegłości 99,7% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

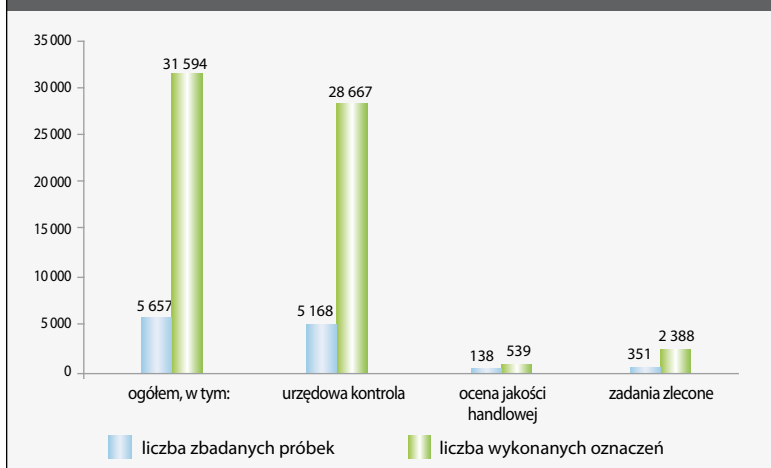
TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2017 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	5 657	100	31 594	100
urzędowa kontrola	5 168	91,4	28 667	90,7
ocena jakości handlowej	138	2,4	539	1,7
zadania delegowane	351	6,2	2 388	7,6

Centralne Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, wdrożyło w grupie towarowej ryby i ich przetwory metodę oznaczania zawartości histaminy oraz zawartości laktozy w produktach mlecznych bezlaktozowych. Ponadto, rozszerzając specjalizację w zakresie badania napojów spirytusowych, wdrożono 6 kolejnych parametrów określających ich jakość (między innymi słodziki, konserwanty, zawartość cyjanowodoru).

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2017 roku wdrożyło w mięsie i jego przetworach oraz wyrobach garmażeryjnych metody analityczne polegające na wykrywaniu związków barwiących metodą chromatografii cienkowsarstwowej oraz całkowitą za-

RYСУNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2017 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE



wartość tłuszczu. W grupie towarowej soki i nektary rozszerzono zakres analityczny o oznaczenie zawartości kwasu L-jabłkowego oraz zawartość substancji konserwujących w przetworach owocowych. Dodatkowo na potrzeby sprawdzania wartości odżywczej w przetworach zbożowych i makaronie, laboratorium wdrożyło oznaczenie zawartości całkowitego błonnika pokarmowego metodą enzymatyczno-grawimetryczną.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni w 2017 roku wdrożyło, zgodnie z ustalonym planem, metody oznaczania zawartości kwasu cytrynowego, kwasu mlekowego i kwasu glutaminowego w grupie ryb, przetworach rybnych i owocach morza oraz metodę oznaczania obecności karagenów w owocach morza i konserwach rybnych. Ponadto, w grupie towarowej napoje spirytusowe wdrożono oznaczenie zawartości furfuralu i cyjanowodoru. Rozszerzono również zakres identyfikacji gatunkowej ryb o 1 nowy gatunek metodą IEF (ogniskowania izoelektrycznego) oraz o 4 gatunki owoców morza (krewetki i kalmary) metodą PCR i IEF.

W Pracowni Analiz Instrumentalnych wdrożono metodę oznaczania obecności olejów obcych i zawartość bifenolowych drobnych związków polarnych w oliwie z oliwek oraz zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych w grupach towarowych: przetwory mięsne, przetwory rybne i makaron. W Pracowni Mikrobiologii poszerzono zakres analiz o 5 parametrów w majonezie oraz o oznaczenie liczby bakterii

fermentacji mlekowej w kapuście kiszzonej. Ponadto, laboratorium w wyniku bieżących potrzeb wdrożyło w kilku nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w 2017 roku w ramach swojej specjalizacji badania mięsa i przetworów mięsnych rozszerzyło zakres analityczny o oznaczenie zawartości tłuszczu całkowitego, zawartości potasu oraz składu mineralnego popiołu. Wdrożono również metodę oznaczania tłuszczu całkowitego i błonnika w makaronie. Ponadto, wdrożono nowe oznaczenia wykrywania organicznych barwników metodą TLC, alergenów metodą Elisa oraz witamin w wielu grupach towarowych. Dodatkowo, zgodnie z przyjętym planem, laboratorium wdrożyło metody służące do oznaczania zawartości przeciwutleniaczy fenolowych, zawartości kationów i anionów metodą IC w artykułach żywnościowych oraz wykrywanie dodatku tłuszczu palmowego metodą PCR w tłuszczach do smarowania.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach rozszerzyło również zakres identyfikacji gatunkowej o kolejny gatunek mięsa metodą PCR – królika, posiadając tym samym gotowość analityczną do identyfikacji większości gatunków surowców mięsnych dostępnych na rynku.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie wdrożyło w 2017 r. – po powstaniu nowych pracowni w wyniku rozbudowy w 2016 r., między innymi pracowni PCR – w grupie towarowej mięso i przetwory mięsne metodą identyfikacji gatunkowej surowców mięsnych, zarówno jakościową (7 gatunków) jak i ilościową (2 gatunki) oraz metodą wykrywania obecności specyficznego DNA dla 12 odmian chmielu.

Zakup nowego zestawu do chromatografii cieczowej umożliwił wdrożenie metody oznaczania zawartości α i β kwasów w chmielu i produktach chmielowych oraz zawartość kwasu askorbinowego w pozostałych artykułach rolno-spożywczych. Rozszerzając swoją specjalizację w grupie towarowej przyprawy, opracowano metody badania zafałszowań oregano (metodą mikroskopową i TLC). Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie opracowało ponadto metodę identyfikacji surowca roślinnego na podstawie ziaren skrobi w makaronach w celu potwierdzenia rodzaju deklarowanej mąki, innej niż pszena.

PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE – PODSUMOWANIE 2017 ROKU

Kinga Salach

W 2017 roku w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) zarejestrowane zostały 2 nowe nazwy polskich produktów: kielbasa biała parzona wielkopolska (ChOG) i kielbasa piaszczańska (ChOG). Ponadto, w 2017 r. opublikowane zostały 2 rozporządzenia wykonawcze Komisji Europejskiej, na podstawie których w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) wpisane zostały zastrzeżone nazwy następujących produktów:

- półtorak staropolski tradycyjny,
- dwójniak staropolski tradycyjny,
- trójniak staropolski tradycyjny,
- czwórniak staropolski tradycyjny,
- kielbasa jałowcowa staropolska,
- kielbasa myśliwska staropolska,
- olej rydzowy tradycyjny,
- kabanosy staropolskie.

Polska zajmuje 8. miejsce w Unii Europejskiej, z łączną liczbą 40 zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS (wykres 1). Pośród nich znajduje się 9 chronionych nazw pochodzenia, 22 chronione oznaczenia geograficzne i 9 gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

W 2017 r. do Komisji Europejskiej został złożony wniosek o rejestrację kolejnej polskiej nazwy – miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP). Wniosek oczekuje na rozpatrzenie.

Producent, który chce posługiwać się zarejestrowaną nazwą musi poddać się kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją prowadzonej przez wojewódzkiego inspektora JHARS lub przez upoważnioną jednostkę certyfikującą. Dokumentem potwierdzającym zgodność produkcji ze specyfikacją jest wydawane przez wojewódzkich inspektorów JHARS świadectwo jakości lub certyfikat zgodności, wystawiony przez jednostkę certyfikującą. W 2017 r. ważnych było 279 świadectw jakości i 537 certyfikatów zgodności (tabela 1). Ogólna liczba ważnych dokumentów nieznacznie spadła w 2017 r., w porównaniu do 2016 r., z 823 do 816.

Najbardziej dynamicznie rozwija się grupa skupiająca producentów jabłek grójeckich (ChOG). W 2017 r. ważnych było aż 460 dokumentów (świadectw jakości i certyfikatów zgodności) potwierdzających zgodność procesu produkcji jabłek grójeckich (ChOG) ze specyfikacją. Podobnie jak w 2016 r., na drugim miejscu pod względem liczby ważnych dokumentów uprawniających do użycia zarejestrowanej nazwy znaleźli się producenci rogała świętomarcińskiego (ChOG), których w 2017 r. było 121.

Po raz pierwszy od zarejestrowania nazw: fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP) w 2011 r. i jagnięcina podhalańska (ChOG) w 2012 r., w 2017 r. zgłosili się producenci, którzy otrzymali dokumenty potwierdzające zgodność procesu produkcji tych produktów ze specyfikacją. Dotychczas nie wydano dokumentów pozwalających na użycie nazw: półtorak (GTS), dwójniak (GTS), fasola korczyńska (ChOG), kielbasa piaszczańska (ChOG) i śliwka szydłowska (ChOG).

Podobnie jak w 2016 r., w 2017 r. pięć jednostek certyfikujących posiadało upoważnienie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających

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

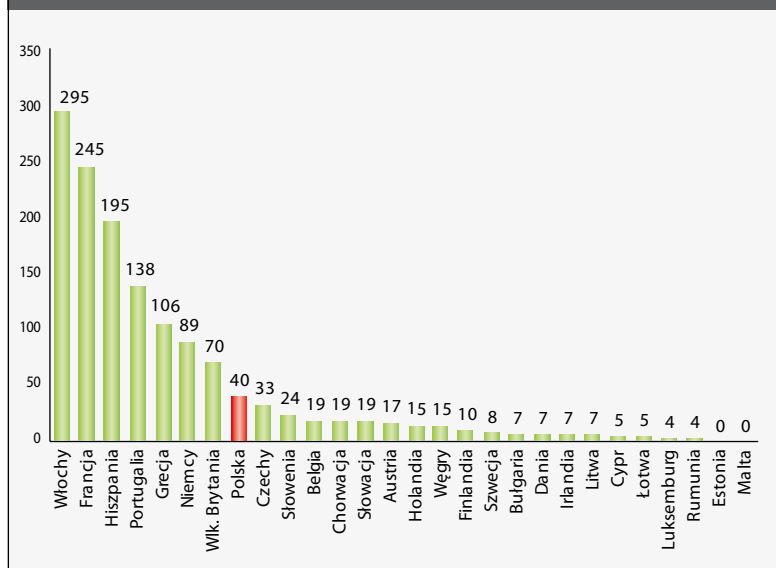


TABELA 1. LICZBA WAŻNYCH ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI PRODUKTÓW CHNP, CHOG, GTS W 2017 R.

Lp.	Nazwa produktu	Liczba ważnych dokumentów w 2017 r.*
1.	Andruty kaliskie (ChOG)	2
2.	Bryndza podhalańska (ChNP)	7
3.	Cebularz lubelski (ChOG)	6
4.	Chleb prądnicki (ChOG)	2
5.	Czwórniak (GTS)	1
6.	Dwójniak (GTS)	0
7.	Fasola korczyńska (ChOG)	0
8.	Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP)	(1)
9.	Fasola wrzawska (ChNP)	(11)
10.	Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (GTS)	(1)
11.	Jabłka grójeckie (ChOG)	20 (440)
12.	Jabłka łuckie (ChOG)	1 (15)
13.	Jagnięcina podhalańska (ChOG)	1
14.	Kabanosy (GTS)	(1)
15.	Karp zatorski (ChNP)	(1)
16.	Kiełbasa biała parzona wielkopolska (ChOG)	7
17.	Kiełbasa jałowcowa (GTS)	(1)
18.	Kiełbasa lisecka (ChOG)	9
19.	Kiełbasa myśliwska (GTS)	(1)
20.	Kiełbasa piaszczańska (ChOG)	0
21.	Kołacz śląski (ChOG)	14
22.	Krupnioki śląskie (ChOG)	1 (7)
23.	Miód drahimski (ChOG)	(5)
24.	Miód kurpiowski (ChOG)	(5)
25.	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)	3
26.	Miód z Sejneńszczyzny (ChNP)	3
27.	Obwarzanek krakowski (ChOG)	9 (1)
28.	Olej rydzowy (GTS)	1
29.	Oscypek (ChNP)	44
30.	Pierekaczewnik (GTS)	2
31.	Podkarpacki miód spadziowy (ChNP)	2
32.	Półtorak (GTS)	0
33.	Redykołka (ChNP)	6
34.	Rogal świętomarciński (ChOG)	121
35.	Ser koryciński swojski (ChOG)	12 (1)
36.	Suska sechłońska (ChOG)	(9)
37.	Śliwka szydłowska (ChOG)	0
38.	Trójniak (GTS)	1
39.	Truskawka kaszubska (ChOG)	(31)
40.	Wielkopolski ser smażony (ChOG)	4
41.	Wiśnia nadwiślanka (ChNP)	(6)
Liczba ważnych świadectw jakości		279
Liczba ważnych certyfikatów zgodności		537
Suma		816

*() liczba certyfikatów zgodności wydanych przez upoważnione jednostki certyfikujące

zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją. Do prowadzenia działalności w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych upoważnione były:

- PNG Sp. z o.o.
- Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.
- COBICO Sp. z o.o.
- Biocert Małopolska Sp. z o.o.
- QA Solutions Sp. z o.o.

W 2017 r. jednostki certyfikujące kontrolowały producentów następujących produktów: fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP), fasola wrzawska (ChNP), jabłka grójeckie (ChOG), jabłka łuckie (ChOG), kabanosy (GTS), karp zatorski (ChNP), kiełbasa jałowcowa (GTS), kiełbasa myśliwska (GTS), krupniki śląskie (ChOG), miód drahimski (ChOG), miód kurpiowski (ChOG), obwarzanek krakowski (ChOG), ser koryciński swojski (ChOG), suska sechłońska (ChOG), truskawka kaszubska (ChOG) i wiśnia nadwiślanka (ChNP). Ponadto, w 2017 r. kontrolą jednostki certyfikującej został objęty producent mleka Heumilch/ Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (GTS). Nazwa ta została zarejestrowana w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności na wniosek austriackiej grupy producentów. Jest to pierwszy przypadek objęcia kontrolą na terenie Polski producenta produktu, który został zarejestrowany na wniosek producentów z innego kraju Unii Europejskiej.



Przybywa polskich nazw w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS), jak również coraz więcej konsumentów poszukuje produktów oznakowanych z użyciem unijnego logo ChNP, ChOG lub GTS. Unijne logo jest potwierdzeniem, że produkt posiada wartość dodaną i charakteryzuje się wysoką jakością. Rolą organów kontrolnych (WIJHARS i jednostek certyfikujących) jest skuteczna weryfikacja i kontrola spełnienia przez producentów określonych wymagań, aby konsumenci mieli pewność, że nabywają produkty pochodzące

od producentów, którzy przestrzegają wymagań specyfikacji i mogą posługiwać się zarejestrowanymi nazwami. Aby dać konsumentom możliwość sprawdzenia, czy dany producent może posługiwać się zarejestrowaną nazwą, na stronie internetowej Inspekcji JHARS w Biuletynie Informacji Publicznej dostępny jest aktualizowany comiesięcznie wykaz producentów ChNP, ChOG, GTS, posiadających ważne świadectwa jakości lub certyfikaty zgodności.

Ponadto, chcąc znaleźć informacje o innych, nie tylko polskich, zarejestrowanych nazwach produktów ChNP, ChOG, GTS oraz o złożonych do Komisji Europejskiej wnioskach o wpis do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych lub do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności, można skorzystać z dostępnej online bazy DOOR, która prowadzona jest na stronie internetowej administrowanej przez Komisję Europejską (<http://ec.europa.eu>).

NOWE PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Agnieszka Sudoł
Justyna Skiba
Beata Bakalarska
Urszula Wieteska

Zmiany dotyczące szczegółowych wymagań określonych w przepisach dla jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych

W dniu 3 listopada 2017 roku zmianie uległy przepisy w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych¹.

Jedną z głównych zmian było uchylenie przepisu ustanawiającego poziomy ekstraktu ogólnego dla „niskosłodzonych” dżemów, konfitur i galaretek. Celem niniejszej regulacji była potrzeba dostosowania wymagań do przepisów dotyczących oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych². Podstawą zmiany była opinia Komisji Europejskiej, która podkreśliła brak harmonizacji wymogów w zakresie stosowania określenia „niskosłodzony”, wynikających jednocześnie z przepisów w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, oraz wymagań odnoszących się do oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

Dotychczasowe przepisy zezwalały na stosowanie określenia „niskosłodzony” w przypadku: dżemów (zawierających nie mniej niż 28 g i nie więcej niż 50 g cukrów na 100 g produktu), konfitur (zawierających nie więcej niż 45 g cukrów na 100 g produktu) oraz galaretek (zawierających nie mniej niż 28 g i nie więcej niż 32 g cukrów na 100 g produktu).

Równocześnie, zgodnie z przepisami dotyczącymi oświadczeń żywieniowych, określenie „niska zawartość cukrów” oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 5 g cukrów na 100 g dla produktów stałych lub 2,5 g cukrów na 100 ml dla produktów płynnych. Ponadto należy podkreślić, że niniejsze oświadczenie nie jest obowiązkowe.

W związku z powyższym konsumenci mogli spodziewać się, że dżem lub podobny produkt opatrzony opisem „niskosłodzony” zawiera niewielką ilość cukru, podczas gdy zgodnie z wcześniejszymi przepisami cukier mógł stanowić np. 30% lub 40% produktu. Ta rozbieżność mogła wprowadzać w błąd w zakresie faktycznej zawartości cukrów w tych produktach.

Mając na uwadze wszystkie rozbieżności Komisja Europejska zauważyła, że przepis dotyczący obowiązkowego użycia określenia „niskosłodzony/niskosłodzona” w przedmiotowych produktach nie był właściwy w doniesieniu do prawa UE.

¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 października 2017 roku zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (Dz.U. z 2017 roku, poz. 1944)

² Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 roku w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 9, ze zm.)

Warto zauważyć, że w przedmiotowym rozporządzeniu wprowadzono również inne zmiany, w tym:

- doprecyzowano zawartość ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie dla konfitury i konfitury ekstra (tj. na poziomie nie mniejszym niż 60%);
- dodano przepis zezwalający na stosowanie substancji aromatycznych, naturalnych substancji aromatycznych oraz preparatów aromatycznych do marmolady twardej lub miękkiej z owoców innych niż cytrusowe, których nazwie towarzyszy oświadczenie żywieniowe „o obniżonej zawartości cukrów” lub inne oświadczenie żywieniowe o takim samym znaczeniu dla konsumenta;
- doprecyzowano również kwestię podawania surowców, z których wytwarzane są artykuły z tej grupy, liofilizacji oraz innym procesom suszenia.

Nowelizacja przewiduje okresy przejściowe, tj.: do 1 października 2019 roku wyroby produkowane zgodnie z dotychczasowymi wymaganiami i opatrzone oświadczeniem „niskosłodzony/a” mogą być wprowadzane do obrotu, natomiast do 1 października 2021 roku produkty te będą mogły pozostawać w obrocie.

Zmiany dotyczące znakowania fermentowanych napojów winiarskich

Dnia 7 grudnia 2017 roku weszły w życie zmiany przepisów dotyczących znakowania fermentowanych napojów winiarskich³. W związku z uwagami zgłoszonymi przez organizacje zrzeszające pracodawców przemysłu winiarskiego, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi podjęło prace dotyczące doprecyzowania treści rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych⁴. W trakcie konsultacji projektowanych regulacji, GIJHARS zgłosił konkretne propozycje brzmienia przepisów w zakresie znakowania cydru oraz perry, które ostatecznie zostały uwzględnione i znajdują się w treści opublikowanego aktu prawnego.

Zastąpienie określenia „owocowe” nazwą użytego owocu

Przepisy dotyczące możliwości zastąpienia wyrazu „owocowe” lub „owocowy” nazwą konkretnego owo-

cu w nazwach określonych fermentowanych napojów winiarskich nie były według przedstawicieli przemysłu dokładnie powiązane z przepisami tzw. ustawy winiarskiej⁵. Rozporządzenie w pierwotnym brzmieniu określało, że aby móc zastąpić słowo „owocowy” lub „owocowe” w takich nazwach jak: „wino owocowe”, „wino owocowe markowe”, „wino owocowe wzmocnione”, „wino owocowe niskoalkoholowe”, „nalewka na winie owocowym”, „napój winny owocowy”, nastawy dla tych wyrobów musiały zawierać 75% owoców, co nie było zdaniem branży możliwe do osiągnięcia z punktu widzenia technologii produkcji tych wyrobów. W przepisach ustawy winiarskiej podano natomiast jaki powinien być udział świeżych owoców, moszczów owocowych, soków owocowych lub zagęszczonych soków owocowych w poszczególnych nastawach, z których produkuje się wino owocowe, wino owocowe markowe itd.

Dlatego też w nowym przepisie doprecyzowano, że w przypadku nastawów, określonych w ustawie winiarskiej, z których wytwarza się wino owocowe, wino owocowe markowe, wino owocowe wzmocnione, wino owocowe niskoalkoholowe, nalewkę na winie owocowym, napój winny owocowy, przynajmniej 75% objęściowo nastawu musi być wytworzone z nastawu z danego owocu, moszczu owocowego, soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego, aby możliwe było zastąpienie słowa „owocowy” lub „owocowe” nazwą danego owocu.

Przykładowo, dopuszcza się podanie na etykiecie nazwy „wino wiśniowe”, gdy wino owocowe otrzymano poprzez fermentację alkoholową nastawu*:

- jednorodnego z owoców wiśni, moszczu wiśniowego, soku wiśniowego lub zagęszczonego soku wiśniowego, albo
- mieszanego zawierającego co najmniej 75% objęściowych nastawu z owoców wiśni, moszczu wiśniowego, soku wiśniowego lub zagęszczonego soku wiśniowego.

*Należy pamiętać, że w przepisach ustawy winiarskiej określono szczegółowe wymagania w zakresie zasad sporządzania nastawu na wino owocowe.

Dwutlenek węgla w cydrze i perry

Dla określonych, fermentowanych napojów winiarskich istnieje obowiązek podawania informacji o zawartości dwutlenku węgla i jego pochodzeniu. Zgod-

³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 listopada 2017 roku zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2017 roku poz. 2150)

⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 roku poz. 29 ze zm.)

⁵ Ustawa z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. z 2016 roku, poz. 859 ze zm.)

nie ze zmianami rozporządzenia wprowadzonymi pod koniec 2017 roku, w przypadku cydru i perry podawanie określeń dotyczących zawartości dwutlenku węgla jest obligatoryjne.

Warto zauważyć, że już w nieobowiązujących przepisach Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁶, które poprzedzały aktualnie stosowane rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, powyższa kwestia była uregulowana w taki sposób, że wskazanie określeń dotyczących zawartości dwutlenku węgla było obowiązkowe dla cydru i perry.

Ostatecznie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi uznało, że informacja taka powinna być obligatoryjna, tak jak ma to miejsce w przypadku innych fermentowanych napojów winiarskich⁷. Dzięki temu konsumenci będą mieć możliwość dokonania wyboru produktu zgodnego z oczekiwaniami. Cydru i perry, których oznakowanie nie jest uzupełnione określeniem dotyczącym zawartości dwutlenku węgla, mogą być wprowadzane do obrotu oraz pozostawać w obrocie przez rok od dnia wejścia w życie przedmiotowych przepisów, czyli do 7 grudnia 2018 roku.

Określenia dotyczące zawartości dwutlenku węgla i jego pochodzenia

- „półmusujący” – produkt zawiera naturalny CO₂ pod ciśnieniem 1-3 bar
- „musujący” – produkt zawiera naturalny CO₂ pod ciśnieniem powyżej 3 bar
- „półmusujący gazowany” – produkt zawiera dodany CO₂ pod ciśnieniem 1-3 bar
- „musujący gazowany” – produkt zawiera dodany CO₂ pod ciśnieniem powyżej 3 bar

Zmiany w znakowaniu przetworów mlecznych i mięsa

Nowe rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2017 r. *zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych ro-*

*dzajów środków spożywczych*⁸ wprowadziło zmiany w znakowaniu przetworów mlecznych oraz mięsa.

W przypadku przetworów mlecznych pojawiła się możliwość stosowania określenia „śmietankowy” na wyrobach:

- bez dodatków smakowych lub aromatów, które zawierają nie mniej niż 50% tłuszczu w suchej masie;
- z dodatkami smakowymi lub aromatami, które zawierają nie mniej niż 50% tłuszczu w suchej masie, przy czym zawartość tłuszczu jest określana przed dodaniem składników niemlecznych.

Odnosnie mięsa zmiana w krajowym przepisie ujednoliciła wymagania w zakresie podawania kraju pochodzenia dla mięsa oferowanego do sprzedaży w opakowaniach jak i bez opakowania. W przypadku mięsa świeżego, schłodzonego i zamrożonego ze świń, owiec, kóz i drobiu sprzedawanego luzem będzie trzeba podać państwo pochodzenia lub miejsce pochodzenia, na zasadach określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 1337/2013⁹. Jednocześnie dla mięsa opisanego powyżej nie będzie trzeba podawać informacji o producencie.

Powyższe zmiany wchodzi w życie 1 kwietnia 2018 roku. Należy jednak pamiętać, że przetwory mleczne zawierające w oznakowaniu określenie „śmietankowy”, które nie spełniają nowych wymagań, a zostały wprowadzone do obrotu przed 1 kwietnia 2018 roku mogą pozostawać w obrocie do 31 marca 2022 roku. Natomiast przetwory mleczne niespełniające nowych wymagań odnośnie zawartości tłuszczu w suchej masie, nie mogą być znakowane określeniem „śmietankowy” i wprowadzane do obrotu po 1 kwietnia 2018 roku.

Zawiadomienie Komisji w sprawie stosowania zasady deklarowania ilościowej zawartości składników (QUID)¹⁰

Komisja Europejska zawiadomieniem z 21 listopada 2017 roku przedstawiła wytyczne dla przedsiębiorstw i organów krajowych w sprawie stosowania zasady deklarowania ilościowej zawartości składników (Quantitative Ingredients Declaration – QUID) w kon-

⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2014 roku poz. 774)

⁷ Obowiązek uzupełniania nazwy o określenie dotyczące zawartości dwutlenku węgla przed zmianą przepisów dotyczył: wina owocowego, wina owocowego wzmocnionego, wina owocowego aromatyzowanego, wina z soku winogronowego, aromatyzowanego wina z soku winogronowego, napoju winnego owocowego lub miodowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego, wina owocowego niskoalkoholowego, aromatyzowanego wina owocowego niskoalkoholowego

⁸ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2017 roku zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. poz. 2461)

⁹ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 roku ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (Dz. U. L 335 z 14.12.2013, str. 19, ze zm.)

¹⁰ Zawiadomienie Komisji w sprawie stosowania zasady deklarowania ilościowej zawartości składników (QUID) (2017/C 393/05)

tekście rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011¹¹ w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

Przewodnik odnosi się do kwestii obowiązku deklarowania QUID, odstępstw od tego obowiązku, a także form wyrażania tej informacji oraz miejsca QUID na etykiecie. W dokumencie podano konkretne przykłady zastosowania QUID, np.: „lody **czekoladowe**”, „pizza z **szynką i grzybami**”, „paszteciki **warzywne**”, „paluszki **rybne**”, „herbatniki z **nadzieniem śmietankowym**”, „wyprodukowane przy użyciu **masła**”.

¹¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18, ze zm.)

Określono również, które formy prezentacji graficznej zobowiązują do oznaczenia ilości składników.

Wskazano przykłady, kiedy QUID nie będzie obowiązkowy, np. dla:

- „tuńczyka w solance” lub „ananasa w syropie” – w przypadku tych produktów należy podać masę netto po odsączeniu oraz masę netto co zastępuje QUID, podkreślono jednak, że zwolnienie to nie będzie miało zastosowania w odniesieniu do produktów wieloskładnikowych takich jak „oliwki z papryką prezentowane w środku płynnym”;
- „chleba czosnkowego”, „chipsów o smaku kurczaka” – z uwagi na użycie składników w małych ilościach do celów aromatyczno-smakowych;
- „sosu sojowego”, „prażonej kukurydzy” – w przypadku, gdy ilość składnika wymienionego w nazwie produktu nie ma wpływu na decyzję konsumenta.

Małgorzata
Stańczuk

ORZECZENIE W TRYBIE PREJUDYCJALNYM

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej o nazwach stosowanych do promocji i wprowadzania do obrotu żywności wyłącznie roślinnego pochodzenia w odniesieniu do definicji, oznaczeń i opisów handlowych „mleko” i „przetwory mleczne”.

Przedmiotem rozstrzygnięcia Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z dnia 14 czerwca 2017 r. w sprawie C 422/16 była wykładnia przepisów:

- art. 78 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007, oraz

▪ pkt 1 i 2 części III załącznika VII ww. rozporządzenia, w zakresie możliwości stosowania nazwy „mleko” oraz określeń zarezerwowanych dla „przetworów mlecznych” w odniesieniu do produktów otrzymanych z surowców roślinnych.

Okoliczności faktyczne

Niemiecka Spółka TofuTown.com GmbH prowadzi działalność w zakresie produkcji i dystrybucji żywności wegetariańskiej i wegańskiej. Przedsiębiorca zajmuje się między innymi promocją i dystrybucją wyrobów wyłącznie roślinnego pochodzenia pod nazwą „Soyatoo masło z Tofu”, „serek roślinny” „Veggie-Cheese”, „Cream” oraz pod innymi podobnymi nazwami.

VSW (Verband Sozialer Wettbewerb eV) będąca niemieckim stowarzyszeniem, którego celem jest między innymi zwalczanie nieuczciwej konkurencji, oceniwszy, że promocja przez TofuTown własnych wyrobów wyłącznie roślinnego pochodzenia narusza reguły konkurencji, wniosła przeciwko tej spół-

ce powództwo o zaprzestanie szkodliwych praktyk do Landgericht Trier (sądu okręgowego w Trewirze, Niemcy), powołując się na naruszenie art. 78 oraz pkt 1 i 2 części III załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013.

Spółka TofuTown w odpowiedzi na postawione jej zarzuty argumentowała, że stosowana przez nią reklama wyrobów roślinnych noszących sporne nazwy nie narusza przepisów Unii Europejskiej, ponieważ z jednej strony sposób, w jaki konsumenci rozumieją te pojęcia, zmienił się w istotny sposób w ostatnich latach, a z drugiej strony nie posługuje się ona nazwami takimi jak „masło” lub „cream” w sposób wyizolowany, ale zawsze w połączeniu z innymi pojęciami odsyłającymi do roślinnego pochodzenia danego produktu, jak w przypadku „masła z tofu” lub „rice spray cream”.

Stan prawny

Artykuł 78 rozporządzenia nr 1308/2013 zatytułowany „Definicje, oznaczenia i opisy handlowe dotyczące niektórych sektorów i produktów”, przewiduje, że dla mleka i przetworów mlecznych przeznaczonych do spożycia przez ludzi stosuje się definicje, oznaczenia i opisy handlowe określone w załączniku VII.

Zgodnie z art. 78 ust. 2 ww. rozporządzenia definicje, oznaczenia lub opisy handlowe określone w ww. załączniku VII mogą być używane w Unii Europejskiej wyłącznie w celu wprowadzenia na rynek produktu spełniającego odpowiednie wymogi określone w tym załączniku.

Jednocześnie Komisja jest uprawniona do przyjmowania aktów delegowanych dotyczących zmian, odstępstw lub wyłączeń w odniesieniu do definicji i opisów handlowych przewidzianych w załączniku VII (art. 78 ust. 3 rozporządzenia nr 1308/2013).

Stosownie do pkt 1 części III załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013, definicja *mleko* oznacza wyłącznie zwykłą wydzielinę z wymion – bez żadnych dodatków ani nie poddaną ekstrakcji – otrzymywaną z co najmniej jednego doju.

Pojęcie *mleko* może być również stosowane:

- do mleka przetworzonego bez zmiany składu lub do mleka, którego zawartość tłuszczu została znormalizowana,
- w połączeniu z wyrazem lub wyrazami oznaczającymi typ, klasę jakości, pochodzenie lub przeznaczenie takiego mleka lub opisującymi technologiczny proces jego przetworzenia lub zmianę składu, której zostało ono poddane, pod warunkiem, że zmiana ta jest ograniczona do dodania lub usunięcia naturalnych składników mleka.

W myśl pkt 2 części III załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 pojęcie *przetwory mleczne* oznacza produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu, że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka.

Wyłącznie dla przetworów mlecznych zarezerwowane są następujące nazwy stosowane na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu: *serwatka, śmietanka, masło, maślanka, olej maślany, kazeina, bezwodny tłuszcz mleczny, ser, jogurt, kefir* a także nazwy w rozumieniu art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011 faktycznie stosowane do przetworów mlecznych.

Nazwy przetworów mlecznych wskazanych w pkt 2 części III załącznika VII rozporządzenia nr 1308/2013 mogą być stosowane wyłącznie dla tych właśnie produktów, jednakże zgodnie z pkt 5 akapit drugi części III załącznika XII ww. rozporządzenia (dawny pkt III.1 akapit drugi załącznika XII do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007) przepis nie ma zastosowania do nazw produktów, których dokładny charakter jest oczywisty ze względu na tradycyjne stosowanie, lub kiedy nazwy te są wyraźnie stosowane w celu opisanego charakterystycznej cechy produktu.

W związku z tym przepisem została wydana Decyzja Komisji z dnia 28 października 1988 r. Nr 88/566/EWG zmieniona Decyzją Nr 2010/791/UE z dnia 20 grudnia 2010 r. zawierającą wykaz produktów, o których mowa w pkt III.1 akapit drugi w załączniku XII do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007.

W ww. wykazie wskazano nazwy produktów pochodzących z poszczególnych państw członkowskich, w odpowiednich językach zgodne z ich tradycyjnym stosowaniem w różnych językach Unii Europejskiej, w celu wprowadzenia tych nazw do użytku we wszystkich państwach członkowskich (np. ser jabłeczny pochodzący z Polski).

Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym

W tych okolicznościach Sąd Okręgowy w Trewirze (Landgericht Trier) postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z następującymi pytaniami prejudycjalnymi:

- Czy art. 78 ust. 2 rozporządzenia nr 1308/2013 należy interpretować w ten sposób, że definicje, oznaczenia i opisy handlowe w rozumieniu załącznika VII nie muszą spełniać odpowiednich

wymogów tego załącznika, w wypadku, gdy odpowiednie definicje, oznaczenia i opisy handlowe są uzupełnione dodatkiem stanowiącym wyjaśnienie względnie opis (jak np. „masło z tofu” dla produktu czysto roślinnego)?

- Czy pkt 1 części III załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 należy rozumieć w ten sposób, że pojęcie „mleka” oznacza wyłącznie zwykłą wydzielinę z wymion – bez żadnych dodatków ani niepoddaną ekstrakcji – otrzymywaną z co najmniej jednego doju albo że pojęcie „mleka” może – w danym wypadku przy dodaniu pojęć wyjaśniających, takich jak „mleko sojowe” – być także wykorzystywane w odniesieniu do produktów roślinnych (wegańskich) przy ich wprowadzaniu do obrotu?
- Czy pkt 1 części III załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 w związku z art. 78 tego rozporządzenia należy interpretować w ten sposób, że wymienione oznaczenia, a w szczególności „serwatka”, „śmietana”, „masło”, „maślanka”, „ser”, „jogurt” albo pojęcie „śmietanki” itd., są wyłącznie zastrzeżone dla przetworów mlecznych albo czy w zakres przedmiotowy pkt 2 części III załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 mogą również wchodzić czysto wegetariańskie/wegańskie produkty, które zostały wytworzone bez mleka (pochodzenia zwierzęcego)?”

Zadając trzy przytoczone pytania, sąd odsyłający zmierzał do ustalenia, czy wykładni art. 78 ust. 2 i części III załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 należy dokonywać w ten sposób, że stoją one na przeszkodzie temu, by nazwa „mleko” oraz nazwy, które rozporządzenie to zastrzega dla przetworów mlecznych, były stosowane do oznaczania – dla celów wprowadzania do obrotu lub reklamy – wyrobów wyłącznie roślinnego pochodzenia, nawet wówczas, gdy nazwy te są uzupełnione wyjaśnieniem lub opisem wskazującym na roślinne pochodzenie danego produktu.

Orzeczenie

W opinii Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej wykładni art. 78 ust. 2 i części III załącznika VII

do rozporządzenia nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. *ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007*, należy dokonywać w taki sposób, że przepisy te stoją na przeszkodzie temu, by nazwa „mleko” oraz nazwy, które rozporządzenie to zastrzega wyłącznie dla przetworów mlecznych, były stosowane – dla celów wprowadzania do obrotu lub reklamy – do oznaczania wyrobów wyłącznie roślinnego pochodzenia, nawet wówczas, gdy nazwy te są uzupełnione wyjaśnieniem lub opisem wskazującym na roślinne pochodzenie danego produktu.

Jednocześnie Trybunał Sprawiedliwości UE potwierdził, że jedynym wyjątkiem od powyższej reguły jest sytuacja, że produkt ten jest wymieniony w załączniku I do decyzji Komisji 2010/791/UE z dnia 20 grudnia 2010 r. *zawierającej wykaz produktów, o których mowa w pkt III.1 akapit drugi w załączniku XII do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007*.

W związku z ww. wyrokiem na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pojawił się komunikat o następującej treści:

W związku z wyrokiem Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z dnia 14 czerwca 2017 r. w sprawie C-422/16 *TofuTown.com* i z powołaniem w nim Decyzji 2010/791/UE – zawierającej wykaz wyrobów roślinnego pochodzenia, dla których mogą być stosowane nazwy zarezerwowane dla przetworów mlecznych Polska wystąpiła do Komisji Europejskiej o wpisanie do powyższego wykazu zgłaszanych przez polskich przedsiębiorców nazw produktów takich jak: mleko kokosowe, śmietanka kokosowa, masło orzechowe, masło migdałowe, mleko migdałowe, masło kakaowe.

Komisja Europejska w odpowiedzi na wystąpienie Polski odmówiła uzupełnienia ww. wykazu.

W związku z powyższym należy mieć na uwadze, że stosowanie w języku polskim nazw takich jak: mleko kokosowe, śmietanka kokosowa, masło orzechowe, masło kakaowe, masło migdałowe, mleko migdałowe nie jest możliwe, a polskie organy kontrolne będą miały obowiązek podejmowania odpowiednich czynności zmierzających do egzekwowania przestrzegania zakazu używania nazw przeznaczonych dla produktów pochodzenia mlecznego, również w odniesieniu do tych nazw. <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci>

ZNAKOWANIE „NAWÓZ WE”

Kinga
Pszczółkowska

Zasady znakowania „NAWOZÓW WE” uregulowane zostały w przepisach rozporządzenia (WE) nr 2003/2003¹ w sprawie nawozów. Za wprowadzanie do obrotu „NAWOZÓW WE” zgodnie z przepisami rozporządzenia odpowiada producent, prowadzący działalność na terenie Unii Europejskiej, czyli wytwórca, importer, konfektor, a także inna osoba fizyczna lub prawna. Nawozy z oznakowaniem „NAWÓZ WE”, spełniające przepisy rozporządzenia 2003/2003 mogą być swobodnie wprowadzane do obrotu na terenie Unii Europejskiej.

„NAWOZY WE” są to typy nawozów uwzględnione w załączniku I oraz spełniające wymagania ustanowione w rozporządzeniu 2003/2003. Oznakowanie „NAWÓZ WE” nie może być stosowane do nawozu niezgodnego z tymże rozporządzeniem.

Typy „NAWOZÓW WE”

Do typów nawozów WE, wymienionych w załączniku I należą nawozy nieorganiczne:

- proste, zawierające pierwszorzędne składniki pokarmowe, tj. azotowe, fosforowe, potasowe;
- wieloskładnikowe, zawierające pierwszorzędne składniki pokarmowe, tj. azotowo-fosforowo-potasowe, azotowo-fosforowe, azotowo-potasowe, fosforowo-potasowe;
- stałe i płynne;
- zawierające drugorzędne składniki pokarmowe, tj. wapń, magnez, sód lub siarkę;
- zawierające mikroskładniki pokarmowe, tj. bor, kobalt, miedź, żelazo, mangan, molibden lub cynk; a także
- środki wapnujące.

W załączniku I, określono również:

- minimalne zawartości mikroskładników pokarmowych w % (m/m) nawozu;
- listę zatwierdzonych organicznych czynników chelatujących i kompleksujących, tj. związków organicznych wiążących mikroskładniki pokarmowe;
- inhibitory: nitryfikacji i ureazy, które mogą być dodawane do nawozów azotowych w przypadku, gdy przynajmniej 50% całkowitej zawartości azotu w nawozie składa się z:

- azotu w formie amoniaku i azotu mocznikowego – dla inhibitora nitryfikacji,
- azotu mocznikowego – dla inhibitora ureazy.

Oznakowania obowiązkowe i dobrowolne

Informacje dotyczące „NAWOZÓW WE” umieszcza się na etykietach lub opakowaniach (dla nawozów pakowanych) oraz w dokumentach dołączonych do nawozu (jeżeli nawozy są wprowadzane do obrotu luzem). Zagadnienia związane z przedstawianiem danych identyfikacyjnych zostały ściśle uregulowane. Obowiązkiem producenta jest podanie:

- Określenia „NAWÓZ WE”;
- Typu nawozu spośród wymienionych w załączniku I rozporządzenia 2003/2003;
- Określenia „mieszanka” dla nawozów mieszanych;
- Oznakowań dodatkowych dla poszczególnych nawozów nieorganicznych:
 - z pierwszorzędnymi składnikami pokarmowymi,
 - z drugorzędnymi składnikami pokarmowymi,
 - z mikroskładnikami pokarmowymi;
- Składników pokarmowych, poprzez wyrażenie słowne oraz podanie symbolu chemicznego;
- Określenia „schelatowany przez...” lub „skompleksowany przez...” z podaniem czynnika chelatującego, bądź kompleksującego, w przypadku gdy mikroskładniki pokarmowe zostały związane chemicznie ze związkiem organicznym;
- Mikroskładników pokarmowych w kolejności alfabetycznej ich symboli chemicznych;
- Instrukcji stosowania (dla nawozów z mikroskładnikami pokarmowymi);
- Ilości nawozów płynnych w przeliczeniu na masę;
- Masy netto lub brutto i ewentualnie objętości dla nawozów płynnych (w przypadku podania masy brutto należy podać masę tary);
- Nazwy lub znaku fabrycznego oraz adresu producenta.

Dla „NAWOZÓW WE” można również podać informacje dobrowolne, takie jak:

- Informacje zgodne z wykazem typów „NAWOZÓW WE”;
- Instrukcje przechowywania i transportu, a także dokładnej instrukcji stosowania (za wyjątkiem nawozów z mikroskładnikami pokarmowymi, dla których podanie tej informacji jest obowiązkowe);

¹ Rozporządzenie (WE) nr 2003/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z 13 października 2003 r. w sprawie nawozów (Dz.U. L 304 z 21.11.2003, s. 1, ze zm.)

- Wskazówki dotyczące dawek i zasad stosowania, w zależności od rodzaju gleby i warunków uprawy;
- Znak producenta i handlowy opis produktu.

Informacje obowiązkowe i dobrowolne nie mogą być ze sobą sprzeczne. Wymagane jest wyraźne oddzielenie tych informacji od innych danych wskazanych na opakowaniu, etykiecie lub w dokumentach towarzyszących.

Informacje dotyczące „NAWOZÓW WE” powinny być czytelne oraz umieszczone w sposób uniemożliwiający ich usunięcie. Niezbędne jest zlokalizowanie tych informacji w widocznym miejscu.

Ponadto dane należy podać co najmniej w języku/-ach narodowym/-ych Państwa Członkowskiego, na terenie którego nawóz wprowadzany jest do obrotu.

Formy wyrażania składników pokarmowych

Składniki pokarmowe pierwszo- i drugorzędne

Obecność składników pokarmowych (pierwszo- i drugorzędnych) można przedstawiać z zastosowaniem różnych form, dlatego też Państwa Członkowskie mogą zalecić, aby wyrażane były: w formie pierwiastkowej, tlenkowej lub w obu tych formach. Wyjątek w tym przypadku stanowi azot, którego zawartość określa się wyłącznie w formie pierwiastkowej (N).

Podczas przeliczania zawartości tlenu na zawartość wyrażoną w formie pierwiastkowej należy zastosować współczynniki przeliczeniowe, określone w rozporządzeniu 2003/2003.

Warto podkreślić, że Polska, jako Państwo Członkowskie Unii Europejskiej, nie wprowadziła zaleceń w zakresie formy wyrażania zawartości składników pokarmowych pierwszo- i drugorzędnych, co oznacza, że do obrotu mogą być wprowadzane „NAWOZY WE”, w których składniki pokarmowe opisane zostały z zastosowaniem formy tlenkowej, pierwiastkowej lub obu tych form jednocześnie.

Mikroskładniki pokarmowe

Zawartość mikroskładników pokarmowych dla „NAWOZÓW WE”: prostych, wieloskładnikowych (stałych i płynnych), a także zawierających drugorzędne składniki pokarmowe deklaruje się w przypadku, gdy dodano je co najmniej w ilościach minimalnych (wskazanych w załączniku I), pod warunkiem że nawozy te nadal spełniają wymagania określone dla poszczególnych ich typów.

Zawartość mikroskładników pokarmowych można również zadeklarować w przypadku, gdy są one składnikami surowców przeznaczonych do dostar-

czania podstawowych i drugorzędnych składników pokarmowych oraz spełniają warunki w zakresie minimalnych ilości, o czym mowa powyżej.

Dla nawozów zawierających tylko jeden mikroskładnik pokarmowy, jego zawartość deklaruje się w sposób określony szczegółowo w przepisach załącznika I rozporządzenia 2003/2003. Dla mieszanek nawozów z mikroskładnikami pokarmowymi (zawierających co najmniej dwa mikroskładniki pokarmowe), a także nawozów: prostych, wieloskładnikowych (stałych i płynnych) oraz z drugorzędnymi składnikami pokarmowymi, obecność mikroskładników pokarmowych deklaruje się jako zawartość całkowita, wyrażoną jako procent masy nawozu lub poprzez wskazanie zawartości rozpuszczalnej w wodzie (jeśli zawartość rozpuszczalna stanowi co najmniej połowę zawartości całkowitej).

W przypadku, gdy mikroskładnik jest całkowicie rozpuszczalny w wodzie, deklaruje się jedynie zawartość rozpuszczalną w wodzie.

Jeśli mikroskładnik pokarmowy jest związany chemicznie z organicznym związkiem chemicznym (mikroskładnik schelatowany lub skompleksowany), jego zawartość należy podać bezpośrednio po zawartości rozpuszczalnej w wodzie, jako procent masy produktu, używając nazwy lub symbolu tego związku organicznego.

Znakowanie określonych typów nawozów

Przy oznakowywaniu nawozów należy również zwrócić uwagę na przepisy odnoszące się bezpośrednio do określonych typów nawozów.

Określenie podstawowych oraz drugorzędnych składników pokarmowych dla nawozów z podstawowymi składnikami pokarmowymi:

Dla nawozów nieorganicznych z podstawowymi składnikami pokarmowymi podaje się symbole podstawowych składników pokarmowych, a po nich w nawiasie, symbole chemiczne deklarowanych drugorzędnych składników pokarmowych. Podobna zasada obowiązuje przy wskazywaniu liczb określających zawartość podstawowych składników pokarmowych oraz deklarowanej zawartości drugorzędnych składników pokarmowych. Przy ich określaniu należy podać liczby wskazujące zawartość pierwiastka lub jego tlenu.

Powyższe wyraża się jako procent masy nawozu, w liczbach całkowitych lub jeśli istnieje odpowiednia metoda analizy, z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

*Przykład: N P K (Mg S) 6-12-30 (3-7)

Ponadto, zawartość pierwiastków drugorzędnych dla nawozów z podstawowymi składnikami pokarmowymi deklaruje się pod warunkiem, że występują co najmniej w ilościach minimalnych, określonych w przepisach. Warto zaznaczyć, że składniki pokarmowe należy również podawać w odpowiedniej kolejności.

Określenie drugorzędnych składników pokarmowych dla nawozów z drugorzędnymi składnikami pokarmowymi:

Dla nawozów nieorganicznych z drugorzędnymi składnikami pokarmowymi deklarowaną zawartość drugorzędnych składników pokarmowych wyraża się jako procent masy w liczbach całkowitych lub jeśli istnieje odpowiednia metoda analizy, z dokładnością do jednego miejsca po przecinku. Powyższe deklaruje się w kolejności określonej w przepisach.

*Przykład: Mg S 21-30

Ponadto, deklarację dla zawartości wapnia (o ile przepisy nie stanowią inaczej), umieszcza się tylko wtedy, gdy jest on rozpuszczalny w wodzie i wyraża się jako procent masy nawozu.

Określenie mikrośladników pokarmowych dla nawozów z podstawowymi i/lub drugorzędnymi składnikami pokarmowymi:

Jeśli w nawozie nieorganicznym z podstawowymi składnikami pokarmowymi i/lub w nawozie z drugorzędnymi składnikami pokarmowymi deklaruje się mikrośladniki pokarmowe, przed ich podaniem należy zastosować wyrażenie „z mikrośladnikami

pokarmowymi” lub „z”, po czym wymienić nazwę/nazwy i symbole chemiczne obecnych mikrośladników, ze wskazaniem procentu masy.

*Przykład: Nawóz N P K (Mg S) 10-8-15-(5-35) z mikrośladnikami pokarmowymi bor (B) – 0,1%; miedź (Cu) – 0,1%

Określenie mikrośladników pokarmowych dla nawozów z mikrośladnikami pokarmowymi:

Nawozy nieorganiczne z mikrośladnikami pokarmowymi, jeśli nawóz ten zawiera więcej niż jeden mikrośladnik pokarmowy, znakuje się używając określenia: „mieszanina mikrośladników pokarmowych”, przywołując ich nazwy i symbole chemiczne.

*Przykład: mieszanina mikrośladników pokarmowych Bor (B) i Molibden (Mo)

Gdy nawóz zawiera tylko jeden mikrośladnik pokarmowy, deklarowaną zawartość mikrośladnika podaje się jako procent masy w liczbach całkowitych, lub w razie potrzeby z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

Ponadto, po przedstawieniu informacji obowiązkowych i dobrowolnych dla nawozów z mikrośladnikami pokarmowymi należy podać informację: „Stosować wyłącznie w uzasadnionej potrzebie. Nie przekraczać zalecanych dawek”.

**Przykłady przedstawione w niniejszym artykule mają jedynie na celu zobrazowanie możliwych sposobów przedstawiania informacji dla wybranych typów nawozów. Należy zaznaczyć, że nie są to jedyne poprawne formy w zakresie podawania zawartości składników pokarmowych.*



Anna Janasik

KOMITET KKŻ FAO/WHO DS. ŻYWIENIA ORAZ ŻYWNOCÍ PRZEZNACZONEJ DO SPECJALNYCH CELÓW ŻYWIENIOWYCH – dorobek i bieżące prace



Historia powstania Komitetu

1965	Podjęcie decyzji o utworzeniu Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Żywności Dietetycznej (ang. <i>Codex Committee on Dietetic Foods – CCDF</i>) pod przewodnictwem Republiki Federalnej Niemiec.
1966	Organizacja pierwszej sesji Komitetu CCDF we Freiburgu, w Niemczech.
1968	Podjęcie decyzji o zmianie nazwy na Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych (ang. <i>Codex Committee on Foods for Special Dietary Uses – CCFSDU</i>) oraz rozszerzenie zakresu prac Komitetu.
1987	Rozszerzenie zakresu kompetencji Komitetu oraz zmiana na aktualnie funkcjonującą nazwę Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych (ang. <i>Codex Committee on Nutrition Foods for Special Dietary Uses – CCNFSDU</i>).

Zakres prac

Zgodnie z najważniejszym dokumentem KKŻ – *Podręcznikiem Procedur*, (ang. *Procedural Manual*) aktualny zakres kompetencji Komitetu CCNFSDU dotyczy:

- Analizy problemów żywieniowych wskazanych i zaleconych przez KKŻ FAO/WHO;
- Opracowania ogólnych zapisów dotyczących aspektów żywieniowych dla wszystkich rodzajów żywności;
- Opracowania norm, wytycznych i innych dokumentów dotyczących żywności przeznaczonej do specjalnych celów żywieniowych we współpracy z innymi komitetami KKŻ w wymaganych obszarach;
- Rozpatrywania, wprowadzania niezbędnych zmian oraz wdrażania zapisów dotyczących aspektów żywieniowych zaproponowanych do włączenia do norm kodeksowych, wytycznych oraz innych tekstów.

Dorobek

Głównymi zasadami, którymi kieruje się KKŻ FAO/WHO przy opracowaniu międzynarodowych norm żywnościowych są ochrona zdrowia i interesów konsumentów oraz zapewnienie uczciwych praktyk w handlu żywnością. Podczas podejmowania decyzji o rozpoczęciu nowych prac Komitet musi również wziąć pod uwagę ogólnoswiatowy zasięg danego pro-

blemu oraz wszelkie potencjalne przeszkody w handlu międzynarodowym wynikające z rozbieżności w prawodawstwie krajowym członków KKŻ FAO/WHO. Ponadto, Komitet ma obowiązek uwzględniać zidentyfikowane potrzeby krajów rozwijających się. Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) oraz Światowa Organizacja Zdrowia (WHO), jako organizacje założycielskie Komisji Kodeksu Żywnościowego, mają istotny wpływ na wybór kierunku prac Komitetu CCNFSDU. Przedstawiciele obu organizacji co roku podczas sesji przedstawiają informacje o podjętych działaniach oraz przyjętych wytycznych. Warto wspomnieć, że WHO przywiązuje szczególną wagę do podejmowanych inicjatyw Komitetu CCNFSDU z uwagi na wrażliwą grupę konsumentów, której dotyczą prowadzone prace.

Na przestrzeni ponad 50 lat aktywnej pracy Komitetu powstało 14 dokumentów normalizacyjnych, w tym normy, wytyczne i zalecenia (*tabela*). Porównując to z osiągnięciami innych komitetów KKŻ FAO/WHO dorobek ten wydaje się mało imponujący. Jednakże, należy pamiętać, że osiągnięcie porozumienia pomiędzy państwami członkowskimi KKŻ, organizacjami założycielskimi FAO i WHO, przemysłem oraz stowarzyszeniami konsumenckimi było trudne oraz czasochłonne. Praca nad tworzone-

¹ Wszystkie teksty wymienionych dokumentów oraz raporty z sesji dostępne są na stronie: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

TABELA: DOKUMENTY KODEKSOWE OPRACOWANE PRZEZ KOMITET CCNFSDU¹

CAC/GL 8-1991 Rev. 2017	Guidelines on Formulated Complementary Foods for Older Infants and Young Children	Wytyczne dotyczące żywności uzupełniającej dla starszych niemowląt i młodszych dzieci
CAC/GL 9-1987 Rev. 2015	General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods	Ogólne zasady dodawania niezbędnych substancji odżywczych do żywności
CAC/GL 10-1979 Rev. 2015	Advisory Lists of Nutrient Compounds for Use in Foods for Special Dietary Uses intended for Infants and Young Children	Zalecana lista składników odżywczych stosowanych w żywności przeznaczony do specjalnych celów żywieniowych dla niemowląt i młodszych dzieci
CAC/GL 55-2005	Guidelines for Vitamin and Mineral Food Supplements	Wytyczne dla witamin i składników mineralnych stosowanych w suplementach
CAC/MISC 2-1976	Statement on Infant Feeding	Stanowisko w sprawie żywienia niemowląt
CODEX STAN 53-1981 Rev. 1983	Standard for Special Dietary Foods with Low-Sodium Content (Including Salt Substitutes)	Norma na żywność o niskiej zawartości sodu przeznaczony do specjalnych celów żywieniowych
CODEX STAN 72-1981 Rev. 2016	Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants	Norma na preparaty do początkowego żywienia niemowląt oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt
CODEX STAN 73-1981 Rev. 2017	Standard for Canned Baby Foods	Norma na żywność w puszkach przeznaczony dla niemowląt
CODEX STAN 74-1981 Rev. 2017	Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children	Norma na przetworzoną żywność zbożową przeznaczony dla niemowląt i młodszych dzieci
CODEX STAN 118-1979 Rev. 2015	Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	Norma na żywność przeznaczony do specjalnych celów żywieniowych dla osób z nietolerancją glutenu
CODEX STAN 156-1987 Rev. 2017	Standard for Follow-up formula	Norma na preparaty do dalszego żywienia
CODEX STAN 180-1991	Standard for Labelling of and Claims for Foods for Special Medical Purposes	Norma dotycząca znakowania oraz oświadczeń żywieniowych na żywność specjalnego przeznaczenia medycznego
CODEX STAN 181-1991	Standard for Formula Foods for Use in Weight Control Diets	Norma na środki spożywcze stosowane w dietach dot. kontroli masy ciała
CODEX STAN 203-1995	Standard for Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	Norma na środki spożywcze stosowane w dietach o niskiej wartości energetycznej w celu redukcji masy ciała

mi dokumentami, która często dodatkowo przebiegała w przedsesyjnych grupach roboczych, musiała uwzględniać zarówno kwestie naukowe, techniczne jak również podstawowe wymagania dotyczące składu produktu czy wymagań dotyczących znakowania.

Dobrym przykładem wieloletniej pracy nad dokumentami normalizacyjnymi jest *Norma na preparaty przeznaczone do początkowego żywienia niemowląt*. Już podczas pierwszej sesji Komitetu w 1966 r. podjęto decyzję o rozpoczęciu prac nad żywnością przeznaczony dla niemowląt i dzieci oraz matek karmiących. Na następnej sesji zakres normy został zawężony do żywności przeznaczony tylko dla niemowląt. Dopiero podczas 3. Sesji Komitetu w 1968 r. ustalono ogólne wymagania m.in. dla podstawowego składu produktu, stosowania substancji dodatkowych oraz znakowania. Podczas kolejnych sesji delegaci opracowali szczegółowe wymagania dla tego produktu, aby ostatecznie na 9. Sesji Komitetu CCNFSDU w 1975 r. przyjąć oraz przekazać dokument do zatwierdzenia na posiedzeniu KKŻ FAO/WHO. W kolejnych latach: 1983, 1985,

1987 wprowadzano szereg nowych zmian do normy. W 1995 r., kiedy Światowa Organizacja Zdrowia przyjęła międzynarodowe zasady dotyczące promocji produktów przeznaczonych dla niemowląt, Komitet podjął decyzję o ponownej rewizji dokumentu. Ostatecznie konsensus osiągnięto podczas 30. Sesji Komitetu CCNFSDU w 2007 r. Norma, pod obecnie funkcjonującą nazwą *Preparaty do początkowego żywienia niemowląt oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt*, w tym samym roku została przedłożona do akceptacji przez KKŻ.

Kolejnym pracochłonnym dokumentem omawianym przez Komitet jest *Norma na preparaty przeznaczone do dalszego żywienia niemowląt i małych dzieci*. Pierwsze prace rozpoczęto w 1975 r. a zakończono je po ponad dziesięciu latach na 15. Sesji Komitetu CCNFSDU w 1987 r. Do normy wprowadzono szereg zmian w latach: 1989 i 2011. Aktualnie Komitet pracuje nad pełną rewizją normy biorąc pod uwagę najnowsze naukowe doniesienia oraz badania w zakresie żywienia niemowląt oraz starszych dzieci.



Przebieg 39. Sesji Komitetu oraz bieżące prace

W dniach 4–8 grudnia 2017 r. w Berlinie odbyła się 39. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych, której przewodniczyła po raz ostatni dr Pia Nobel. Funkcję przewodniczącej Komitetu przejęła Marie-Luise Trebes, Dyrektor Wydziału ds. Żywności Specjalnej, Suplementów Diety i Substancji Dodatkowych w Federalnym Ministerstwie Żywności i Rolnictwa w Niemczech.

W posiedzeniu uczestniczyło około 300 delegatów reprezentujących ponad 66 państw, jedną organizację członkowską – Unię Europejską oraz 39 międzynarodowych organizacji o statusie obserwatorów.

Z zadowoleniem należy odnotować, że podczas tej sesji Polska reprezentowana była przez delegację w modelowym składzie – przedstawiciela Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski (z Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych), eksperta ds. żywienia (z Instytutu Żywności i Żywienia) oraz przedstawiciela przemysłu spożywczego (z Polskiej Federacji Producentów Żywności Związek Pracodawców). Sprzyjało to cennej wymianie doświadczeń oraz lepszemu zrozumieniu problemów omawianych na sesji Komitetu. Udział polskich ekspertów z różnych środowisk świadczy o wadze omawianych zagadnień oraz rosnącym zainteresowaniu przemysłu prowadzonymi pracami na forum Komitetu.

Uroczystego otwarcia sesji dokonała dr Maria Flachsbarth – Sekretarz Stanu w Federalnym Ministerstwie Żywności i Rolnictwa w Niemczech, która w swoim wystąpieniu podkreśliła znaczenie prac Komitetu CCNFSU oraz ich wpływ na realizację celów założonych przez ONZ w ramach *Dekady działań w zakresie żywienia na lata 2016-2025*².

² Informacje dostępne są na stronie: <http://www.who.int/nutrition/decade-of-action/en/>

W trakcie obrad delegaci omówili wiele istotnych kwestii dotyczących żywienia oraz żywności m.in. aktualizacji zapisów dotyczących metod analiz dla biotyny, witaminy D i chloru w normie na *Preparaty do początkowego żywienia niemowląt oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt* oraz pracowali nad wytycznymi dla żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia.

Zagadnienie, które wywołało wśród uczestników najdłuższą dyskusję było związane z rewizją *Normy na preparaty przeznaczone do dalszego żywienia niemowląt* (ang. *Follow-up Formula*, CODEX STAN 156-1987). Praca nad tym dokumentem jest szczególnie ważna, gdyż wiele kwestii może mieć wpływ na zmianę prawodawstwa Unii Europejskiej.

Ponadto, Komitet podjął decyzję o kontynuacji prac w ramach Elektronicznych Grup Roboczych (eGR):

- ds. ustalenia definicji biofortyfikacji,
- ds. opracowania zasad dotyczących podawania uzasadnienia technologicznego dla substancji proponowanych do włączenia na priorytetową listę substancji ocenianych przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (JECFA),
- ds. rewizji normy na preparaty przeznaczone do dalszego żywienia niemowląt,
- ds. proponowanego projektu wytycznych dla żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia (RUTF).

Podczas tegorocznej sesji powołano nową eGR ds. referencyjnych wartości spożycia (NRV-R) dla preparatów przeznaczonych dla starszych niemowląt i młodszych dzieci – pod przewodnictwem Irlandii oraz przy współpracy Meksyku i Stanów Zjednoczonych Ameryki.

W ramach punktu *Inne sprawy i przyszłe prace* przedstawiciel Międzynarodowego Stowarzyszenia Probiotyków zaproponował rozpoczęcie prac w zakresie harmonizacji wytycznych dla probiotyków stosowanych w suplementach diety. Komitet przyjął z zadowoleniem powyższy wniosek. Jednakże, ze względu na późny termin przedłożenia dokumentu, dyskusja została przełożona na następne posiedzenie. Kolejna 40. Sesja Komitetu CCNFSU odbędzie się w dniach 26–30 listopada 2018 r. w Berlinie, w Niemczech.

JAKOŚĆ HANDLOWA ŻYWNOŚCI NA WARMII I MAZURACH W ŚWIETLE KONTROLI PROWADZONYCH PRZEZ WIJHARS

Sylwia
Ciągło-Androsiuk

WIJHARS w Olsztynie będący jednym z organów sprawującym nadzór nad żywnością, a w szczególności nad jej jakością handlową, dokonuje między innymi systematycznych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu przez podmioty tj. producentów, importerów, dystrybutorów prowadzących swoją działalność na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Wspomniane urzędowe kontrole mają nie tylko chronić interes konsumentów poprzez niedopuszczenie do wprowadzenia do obrotu produktów niespełniających wymagań w zakresie jakości handlowej w tym przede wszystkim środków spożywczych zafałszowanych, ale również chronić interes ekonomiczny przedsiębiorców przestrzegających przepisów prawa między innymi przez zapobieganie nieuczciwym praktykom rynkowym obejmują swoim zakresem wszystkie aspekty jakości handlowej, tj. ocenę organoleptyczną, ocenę parametrów fizykochemicznych, sprawdzenie warunków przechowywania i transportu, a także sprawdzenie prawidłowości oznakowania produktów.

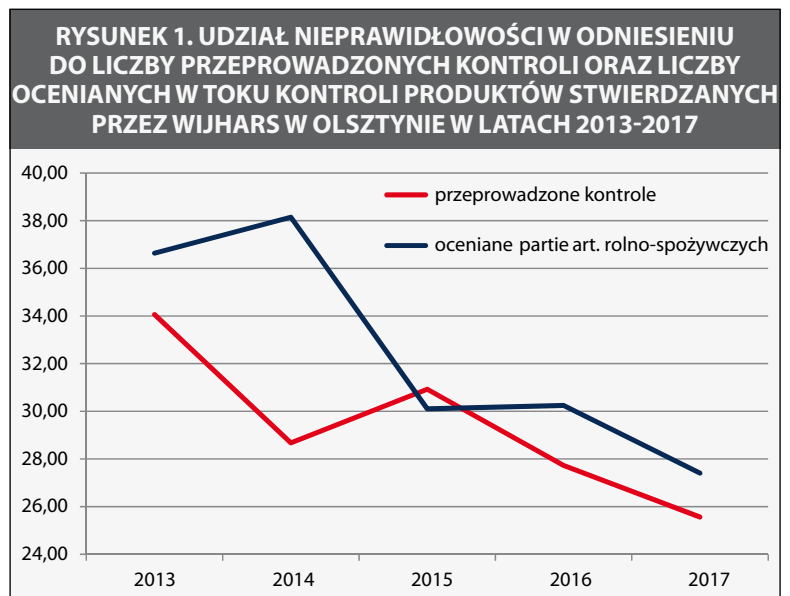
Prowadzone w 2017 roku kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych podobnie jak w latach ubiegłych, obejmowały swoim zakresem w dużej części produkty pierwszej potrzeby stanowiące podstawowy koszyk zakupowy przeciętnego klienta tj. przetwory mleczne, przetwory mięsne, świeże mięso, pieczywo, przetwory owocowo-warzywne, jak również produkty niszowe lub znajdujące się na rynku od niedawna.

Porównując wyniki przeprowadzonych kontroli artykułów rolno-spożywczych z lat 2013–2017 należy stwierdzić, że liczba kontroli, w toku których ujawniono nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych powoli, ale systematycznie maleje (rysunek 1). W 2013 roku w toku 35% kontroli stwierdzano nieprawidłowości podczas gdy w 2017 roku nieprawidłowości ujawniono pod-

czas około 25% kontroli. W obserwowanej tendencji spadkowej zauważalne jest nieznaczne zachwianie tego trendu w 2015 roku, które może wynikać z faktu wejścia w życie.

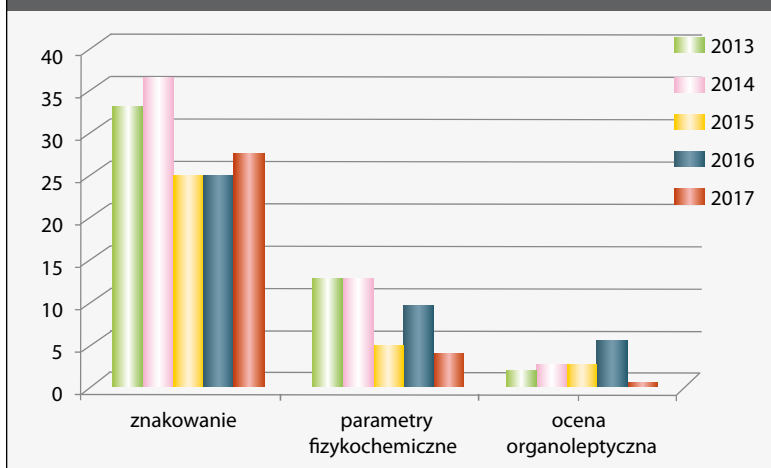
13 grudnia 2014 roku weszło w życie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) będącego podstawowym aktem prawnym regulującym zasady dotyczące znakowania środków spożywczych, natomiast producenci nie dostosowali się do wymagań w nim zawartych.

Podobną tendencję spadkową w ostatnich latach obserwuje się również biorąc pod uwagę udział partii artykułów rolno-spożywczych niespełniających wymagań jakości handlowej w stosunku do ogólnej liczby poddanych ocenie wyrobów (rysunek 1). W latach 2013–2014 w toku przeprowadzonych kontroli zakwestionowano blisko 40% skontrolowanych produktów podczas gdy w 2017 roku niewłaściwą jakością handlową stwierdzono w przypadku 27% ocenianych wyrobów.



Porównanie wyników kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS w Olsztynie na przełomie ostatnich pięciu lat wskazywało, iż wśród ocenianych partii artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu przez producentów, importerów i dystrybutorów prowadzących swoją działalność na terenie województwa warmińsko-mazurskiego najmniejszy udział stanowiły partie zawierające wady organoleptyczne (rysunek 2). W latach 2013–2016 w tym zakresie kwestionowano tylko pojedyncze produkty. Średni udział partii nieodpowiadających deklarowanym cechom organoleptycznym w tym okresie wynosił 2%. W 2017 roku nie odnotowano nieprawidłowości w tym zakresie.

RYСУNEK 2. UDZIAŁ PARTII ZAKWESTIONOWANYCH W LATACH 2013-2017 W ZAKRESIE PARAMETRÓW ORGANOLEPTYCZNYCH, FIZYKOCHEMICZNYCH ORAZ OZNAKOWANIA



Udział partii kwestionowanych w toku kontroli z uwagi na stwierdzenie nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych w latach 2013–2014 zmniejszył się z 12% obserwowanych latów do 3,5% w 2017 r. Jakość handlową ocenianych w 2017 roku partii artykułów rolno-spożywczych w zakresie parametrów fizykochemicznych kwestionowano między innymi z uwagi na zaniżoną masę netto produktu, brak obecności mikroflory charakterystycznej dla jogurtu, zawyżoną zawartość wody wchłoniętej w mięsie drobiowym, obecność w przetworze mięsnym niezadeklarowanego mięsa oddzielonego mechanicznie tzw. MOM czy też stwierdzenie zawyżonej wilgotności w przetworach zbożowych.

Najwięcej trudności przysparzało producentom znakowanie artykułów rolno-spożywczych, czyli udostępnienie konsumentowi szczegółowej, rzetelnej informacji o produktach spożywczych między innymi o ich charakterze, właściwościach, trwałości,

ilości lub składzie. Nieprawidłowości w tym zakresie w dalszym ciągu utrzymują się na stosunkowo wysokim poziomie. Wciąż ponad 20% partii kryje nieprawidłowości wśród informacji dotyczących produktu zawartych w ich oznakowaniu. Zadawalający jest jednak fakt, iż procent partii nieprawidłowo oznakowanych powoli maleje z ponad 30% w latach 2013–2014 do około 20% w 2015 i 2016 roku. W 2017 roku odnotowano nieznaczny wzrost liczby partii zawierających nieprawidłowości w zakresie oznakowania, co związane było z objęciem kontrolą podmiotów dotychczas niekontrolowanych. Od 2017 roku wprowadzone zmiany w przepisach prawnych umożliwiają IJHARS przeprowadzanie kontroli u rolników wprowadzających do obrotu artykuły rolno-spożywcze np. w ramach tzw. sprzedaży bezpośredniej lub rolniczego handlu detalicznego. W związku ze wspomnianą zmianą przepisów WIJHARS w Olsztynie objął kontrolą między innymi rolników prowadzących zakłady pakowania jaj oraz prowadzących działalność w zakresie produkcji i sprzedaży bezpośredniej miodu i pyłku pszczelego. Tak duży udział partii z nieprawidłowościami wśród kontrolowanych partii miodu (zakwestionowano 83% spośród ocenianych miodów) i jaj (zakwestionowano 50% spośród ocenianych partii) w dużej mierze związany był z tym, że kontrolowano niewielkie podmioty, w których do tej pory nie prowadzono kontroli. Dodać należy również, że w przeważającej większości nieprawidłowości w zakresie oznakowania wspomnianych produktów wynikały z braku wiedzy na temat wymagań zawartych w przepisach prawa żywnościowego.

Oznakowanie kontrolowanych w 2017 roku produktów kwestionowano między innymi ze względu na użycie nazwy nieadekwatnej do rzeczywistego składu i właściwości produktu jak miało to miejsce na przykład w przypadku *chleba razowego*, w którym mąka razowa nie stanowiła podstawowego składnika, *jogurtu*, w którym nie stwierdzono obecności niezbędnych kultur bakterii *Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus* stanowiących element kultury bakterii jogurtowych czy też *miodu nektarowo-lipowego*, który w rzeczywistości był miodem wielokwiatowym. Niewłaściwym było również wykorzystanie w nazwie wyrobu ciastkarskiego określenia „śmietankowa” odnoszącego się do nazwy składnika rzeczywiście niewykorzystanego podczas produkcji sugerując w ten sposób użycie do produkcji przedmiotowego środka spożywczego przetworu mlecznego tj: śmietany, lub

wykorzystywanie określeń wskazującej na przeznaczenie produktu dla dzieci np. *Bobaski*, sugerujących specjalny skład lub sposób przygotowania produktu podczas, gdy do ich produkcji wykorzystano substancje dodatkowe tj. stabilizatory, wzmacniacze smaku, substancje żelujące i barwniki, co powoduje, że przedmiotowy wyrób niczym nie różni się od innych zaliczanych do tej grupy towarowej. Jakość handlową ocenianych w toku kontroli wyrobów kwestionowano również za niewyszczególnienie w wykazie składników wyrobu gotowego wszystkich stosowanych składników w tym składników wchodzących w skład składnika złożonego lub będących dozwolonymi substancjami dodatkowymi (np. *mięso oddzielone mechanicznie od kości (MOM)*, *tłuszcz wieprzowy*, *mąka żytnia*, *ekstrakt kurkumy*, *środek do przetwarzania mąki – kwas askorbinowy*, *emulgator – lecytyna*), podanie w wykazie składników nazw składników niewykorzystanych podczas produkcji np. podanie w wykazie składników nazwy składnika *przyprawa kurkuma* podczas, gdy do produkcji wykorzystano inny składnik tj. *ekstrakt z kurkumy*, lub podanie w wykazie składników nazwy składnika „śmietana” podczas gdy do produkcji wykorzystano składnik złożony tj. *kremówkę* zawierającą w swoim składzie *mleko odtłuszczone*, *tłuszcz palmowo-kokosowy*, *śmietankę*, *stabilizatory: celulozę, karagen, aromat, barwnik: karoteny*). Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości w zakresie oznakowania dotyczyły również niezachowania właściwej kolejności składników użytych do wytworzenia środka spożywczego, które to powinny zostać wymienione w kolejności malejącej, rozpoczynając od tego którego jest najwięcej, a kończąc na tym, którego jest najmniej, nieprawidłowego oznaczenia ilości poszczególnych składników istotnych w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego np. *mięsa wieprzowego* w przypadku przetworów mięsnych, lub braku takiego oznaczenia np. w odniesieniu do szynki w przypadku przetworu mięsnego wprowadzanego do obrotu pod nazwą *Parówki z szynką (...)*. W oznakowaniu wyrobów wprowadzanych do obrotu na terenie województwa warmińsko-mazurskiego inspektorzy stwierdzili również obecność bezpodstawnych fakultatywnych deklaracji producenta. Wspomniane informacje dotyczyły np. deklaracji *produkt polski*, która nie została poparta dokumentacją stwierdzającą polskie pochodzenie produktu, informacji *bez dodatków chemicznych* podczas, gdy w skład produktu wchodziły dozwolone substancje dodatkowe, informacji *zdrowe i świeże...* dla produktu niepo-

siadającego specjalnych właściwości zdrowotnych czy też bezpodstawnego umieszczania informacji sugerującej konsumentowi tradycyjny charakter produktu i wieloletnie doświadczenie produkcyjne. Jakość handlowa produktów w zakresie oznakowania kwestionowano również z uwagi na umieszczenie informacji sugerującej, że środek spożywczy ma szczególne właściwości podczas gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości np. na miodzie podano *Oryginalny produkt natury bogaty w cukry proste, enzymy, kwasy organiczne mikroelementy, olejki eteryczne*.

WIJHARS w Olsztynie w toku prowadzonych w 2017 r. kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (planowych i doraźnych) zakwestionował jakość handlową 54 partii artykułów rolno-spożywczych z czego 32 partie stanowiły produkty zafalszowane. Największy udział partii z nieprawidłowościami odnotowano w przetworach zbożowych oraz przyprawach. W tych dwóch grupach towarowych wszystkie poddane kontroli produkty nie spełniały wymagań jakości handlowej. Duży odsetek partii o niewłaściwej jakości handlowej, poza wymienionymi już wcześniej miodem i jajami, podobnie jak w latach ubiegłych, obserwowano w przypadku mięsa i przetworów mięsnych (17%) oraz w przypadku pieczywa (37%). Znaczący udział partii niespełniających wymagań jakości handlowej stwierdzono również w przypadku wyrobów ciastkarskich (42%). Tak znaczący odsetek partii o niewłaściwej jakości handlowej wśród tych grup asortymentowych



w dużej mierze związany jest z brakiem uregulowań prawnych dotyczących tych grupy produktów. Niepokojący jest jednak fakt, iż większość stwierdzanych nieprawidłowości w przypadku przetworów mięsnych i pieczywa zaklasyfikowana została jako zafałszowanie.

Podsumowując wyniki kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przeprowadzonych w ostatnich latach w podmiotach wprowadzających do obrotu środki spożywcze prowadzących działalność na terenie województwa warmińsko-mazurskiego należy stwierdzić, że jakość handlowa żywności stopniowo się poprawia. Stosunkowo niewielki udział partii kwestionowanych pod względem parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych, przy wciąż powiększającym się zakresie analiz możliwych do przeprowadzania w laboratoriach

GIJHARS napawa optymizmem na przyszłość. Niemniej jednak, jak wskazują wyniki kontroli, w dalszym ciągu, co piąta partia wyrobów produkowanych na terenie Warmii i Mazur zawiera błędy w oznakowaniu. Nie zawsze stwierdzane nieprawidłowości to zafałszowania, a wykryte wady często są wynikiem braku fachowej wiedzy w zakresie obowiązujących przepisów prawa. Niemniej jednak producent zawsze powinien mieć na uwadze to, że informacje na temat środków spożywczych umieszczane w oznakowaniu stanowią dla konsumenta jedyne źródło wiedzy o produkcie a rzetelne, pełne, jasne, łatwe do zrozumienia, a przede wszystkim niewprowadzające w błąd informacje w pełni charakteryzujące dany środek spożywczy umożliwiają dokonanie świadomego wyboru oraz zakupu produktu w pełni spełniającego oczekiwania konsumenta.



ROZBUDOWA LABORATORIUM SPECJALISTYCZNEGO GIJHARS W KIELCACH

Konrad Kwiecień

Obecnie wykrywanie zafałszowania żywności wymaga stosowania wysoko specjalistycznej aparatury laboratoryjnej i wykwalifikowanego personelu. Duża ilość i różnorodność badanych próbek oraz stosunkowo szeroki zakres badań wymaga nakładów m.in. na rozbudowę bazy laboratoryjnej.

W grudniu 2017 roku w Laboratorium Specjalistycznym (LS) w Kielcach zakończyła się inwestycja przebudowy części budynku na potrzeby pracowni analiz chromatograficznych.

Głównym celem inwestycji w LS GIJHARS w Kielcach było zwiększenie powierzchni pomieszczeń laboratoryjnych, a tym samym poprawa warunków pracy i wykorzystanie potencjału analitycznego laboratorium.

Inwestycja obejmowała prace budowlane, które polegały na przebudowie niewykorzystywanych pomieszczeń I piętra laboratorium. Nowe pomieszczenia wyposażono w instalacje: wentylacyjną, wodnokanalizacyjną, elektryczną i gazów technicznych – dostosowaną do rodzaju prowadzonych badań. W ramach przebudowy przeprowadzono relokację urządzeń specjalistycznych – chromatografów z parteru laboratorium oraz zakup nowego wyposażenia pracowni m.in. mebli laboratoryjnych, dygestoriów oraz specjalistycznego sprzętu laboratoryjnego.

Dzięki rozbudowie powstała nowoczesna pracownia instrumentalna składająca się z trzech pomieszczeń laboratoryjnych tj.: pokoju przygotowania próbek, pokoju biurowego oraz pokoju chromatograficznego. Pomieszczenia wyposażono w nowoczesną aparaturę badawczą zapewniającą prawidłowe warunki do prowadzenia badań laboratoryjnych w szerokim zakresie i na wysokim poziomie jakościowym.



Pokój przygotowania próbek



Pokój biurowy z komputerami do sterowania chromatografami



Pokój chromatograficzny



Pokój chromatograficzny

W chwili obecnej pracownia chromatograficzna w pełni funkcjonuje. Na wyposażeniu pracowni znajdują się m.in. takie specjalistyczne urządzenia jak:

- chromatograf jonowy;
- chromatograf ciekły z detektorem DAD, RID i FLD;
- ultrasprawy chromatograf ciekły z detektorem masowym;
- chromatograf ciekły z detektorem DAD i FLD oraz automatyczną derywatyzacją przedkolumnową;
- chromatograf gazowy z detektorem FID.

W nowej pracowni chromatograficznej prowadzone są badania niezbędne do realizacji przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz do prowadzenia badań żywności na zgodność z przepisami prawnymi.

Inwestycja zwiększyła potencjał analityczny laboratorium niezbędny do badań wynikających z potrzeby nadzoru nad bezpieczeństwem ekonomicznym konsumentów.

Zwiększyły się możliwości do opracowywania i wdrażania metod badawczych koniecznych do wykrywania i eliminowania oszukańczych praktyk na rynku żywnościowym. Poprawie uległy również warunki pracy w pozostałych pomieszczeniach laboratoryjnych poprzez zlikwidowanie zagęszczenia aparatury laboratoryjnej w niektórych pomieszczeniach laboratorium.

Inwestycja przyczyniła się do pełniejszej realizacji zadań IJHARS, usprawniła organizację pracy oraz w przyszłości umożliwi zwiększenie zakresu wykonywanych badań laboratoryjnych.

przygotował 18 raportów jakie ukazały się w okresie 1856 – 1874. Był też głównym inspektorem sieci gazowniczej metropolii londyńskiej, powołanym przez *The Board of Trade* oraz konsultantem *The Great Central Gas Company*.

W tym czasie Letheby brał czynny udział w głosnej w połowie XIX w. dyskusji w sprawie sposobów badania wody pitnej i tym samym oceny stanu zdrowotnego wody dostarczanej na zaopatrzenie metropolii londyńskiej⁵. Badania wody pitnej prowadził do końca życia. Rozpoczął je w 1861 r. od analizy wody dostarczanej do Londynu przez trzy firmy: New River Company, Kent Water Company, East London Waterworks Company. Od 1864 r. prowadził analizę wszystkich dostawców wody do Londynu. Była to prawdopodobnie jego pasja, bowiem o ile jako administrator sanitarny wydawał się niepozorny i ociężały, to w dyskusjach na temat jakości wody pitnej był „bezkompromisowy i zadziorny”⁶. Generalnie uważany był za wyjątkowo skrupulatnego badacza i analityka⁷.

Pewien cień na działalność Letheby’ego rzuca jednak to, że o ile koszty jego badań oficjalnie pokrywało *The Association of Metropolitan Officers of Health*, to w rzeczywistości były one finansowane przez firmy dostarczające wodę do Londynu⁸. I chociaż nie sposób pośądzać Letheby’ego o fałszowanie wyników badań, to problem ten znany jest także współcześnie, gdy jakże często wyniki badań laboratoryjnych żywności prowadzone przez instytucje rządowej kontroli, istotnie różnią się od wyników badań tych samym partii żywności, lecz zleczanych przez producentów.

Pod koniec 1866 r. pod wpływem epidemii cholery jaka dotknęła Londyn – której główną przyczyną jak ustalono był stan sanitarny wody pitnej⁹ – Letheby zaczął się częściowo wycofywać ze swojego stanowiska w sprawie zadowalającego poziomu stanu sanitarnego wody pitnej w Londynie¹⁰. W 1871 roku został uchwalony *The Metropolis Water Act*, który utworzył dodatkowe instytucje zajmujące się analizą

i kontrolą wody pitnej w Londynie w tym *The Office of the Water Examiner* i stanowisko *water examiner*. W ten sposób Letheby odsunął się od „głównej linii sporu” o jakość wody w Londynie. Ze stanowisk administracyjnych wycofał się w lutym 1874 r. z uwagi na problemy zdrowotne. Po krótkiej chorobie zmarł w domu rodzinnym.

Już w latach 80. XIX w., po uchwaleniu, a następnie dwukrotnej nowelizacji aktu o zapobieganiu fałszerstwom żywności¹¹ oraz aktu o zdrowiu publicznym (*The Public Health Act 1875*), uznano, że sposoby doświadczenia do pożądanego stanu są mniej istotne. Najważniejsze, by konsumenci byli pewni, że to co jedzą i piją jest bezpieczne. Tęgo nie mogli im jednak zapewnić londyńscy urzędnicy zgodnie z ówczesnym podejściem. Niezbędne były zatem radykalne zmiany.

Ekspert *Select Committee*

H. Letheby podobnie jak Hassall, Normandy czy Mitchell został w 1855 r., zaproszony do współpracy, jako ekspert przed powołanym do życia przez Parlament brytyjski komitetem *Select Committee on Adulteration of Food, Drinks and Drugs* mającym na celu przygotowanie ustawy o przeciwdziałaniu fałszerstwom żywności¹². Przed Komitetem stwierdził między innymi, że według niego jest wyjątkowo trudno zakupić „czysty” artykuł spożywczy w znaczeniu braku jego zafałszowania lub zanieczyszczenia. Zresztą samo rozróżnienie tych dwóch sytuacji (tj. zafałszowania i zanieczyszczenia) było według niego wyjątkowo trudne¹³. Mielone nasiona traw znajdują się w mące całkiem przypadkowo, podobnie jak insekty nie są celowo dodawane do cukru czy innych produktów. Ale już przeróżne mielone mieszanki dodaje się do czekolady lub przypraw w celu zastąpienia nimi właściwych dla tych wyrobów składników. I to jest właśnie zafałszowanie. W konkluzji Letheby stwierdził, że osobiście nie ma skutecznej rady, jak przeciwdziałać takim praktykom, jednak uważa, że ich uregulowanie należy do kompetencji rządu tym bardziej, że wiele aktów zafałszowania żywności ma miejsce poza granicami W. Brytanii¹⁴.

⁵ Letheby należał do grupy przeciwników Sir Edwarda Franklanda (1825 – 1899), profesora chemii, pioniera badania wody pitnej.

⁶ Hamlin Ch., *A Science of Impurity: Water Analysis in Nineteenth Century Britain*, University of California, Berkeley and Los Angeles, 1990, s. 191.

⁷ Henry Letheby. <https://www.revolvy.com/main/index.php?s=Henry%20Letheby>. Dostęp: 23.02.2018.

⁸ Tamże, s. 191.

⁹ Farr W., *Report on the cholera epidemic of 1866 in England: supplement to the twenty-ninth annual report of the registrar-general of births, deaths, and marriages in England*, Printed by George E. Eyre and William Spottiswoode, London, 1868, s. XII. <https://archive.org/details/b28067423>. Dostęp: 07.02.2018.

¹⁰ Epidemia cholery w Londynie z 1866 r. była największą od początku XIX w., po epidemiach z roku 1849 i 1854. W jej wyniku zmarło ogółem 5596 osób.

¹¹ *The Food Adulteration Act* został uchwalony w 1860 r., a następnie z uwagi na swoją nieskuteczność znówelizowany w 1872 r. i 1875 r.

¹² Akt ten jak wiadomo został przez Parlament Brytyjski uchwalony w 1860 r.

¹³ *Adulteration of Food, Drink, and Drugs: Being the Evidence Taken Before the Parliamentary Committee*, David Bryce, London, 1855, s. 242.

¹⁴ *Adulteration of Food, Drink, and Drugs Being the Evidence Taken Before the Parliamentary Committee*, David Bryce, London, 1855, s. 245.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (32):

HENRY LETHEBY (1816 – 1876)

Część I: Życie i działalność

Jednym z wielu przedstawicieli nauki, głównie medycyny i chemii oraz powstającej właśnie w XIX w. – przede wszystkim w państwach najwyżej rozwiniętych – administracji sanitarnej i komunalnej, podejmujących problemy żywności, jej jakości oraz wyżywienia był Henry Letheby. Jednak w przeciwieństwie do takich badaczy jak F. Ch. Accum, A. H. Hassall, J. Mitchell czy A. R. Normandy, Letheby interesował się nie tylko poziomem jakości, a właściwie zafałszowania żywności, lecz także jej właściwości odżywczych. Dlatego pisał o niezdrowej żywności (*unsound food*), naturalnie „niezdrowej” w znaczeniu jej niskich walorów odżywczych dla człowieka, jak i żywności zafałszowanej (*adulterated food*).

Edukacja

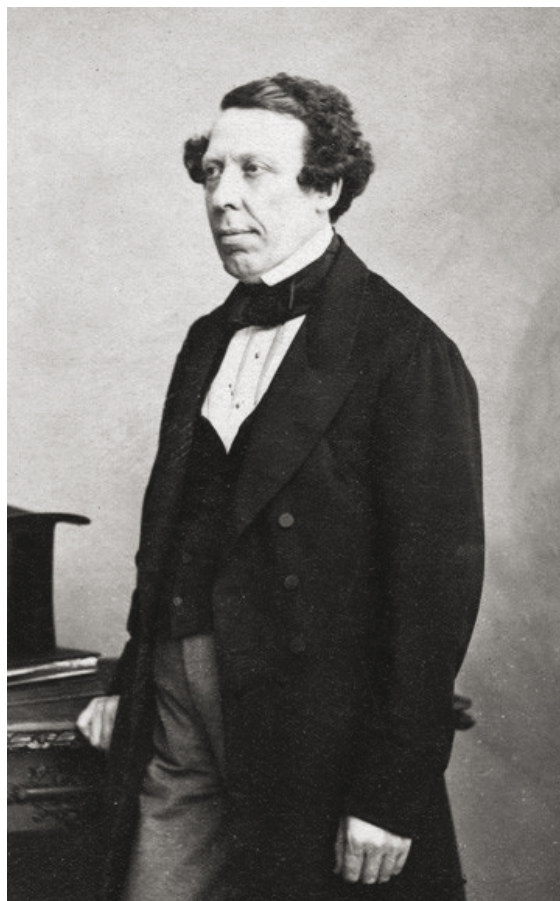
H. Letheby urodził się w Plymouth w 1816 roku. Zmarł 28.03.1876 r. w Londynie. Był żonaty. Edukację rozpoczął jeszcze w mieście rodzinnym. W 1837 r. wstąpił na studia medyczne w *The Royal Cornwall Polytechnic Society in Falmouth* (Kornwalia)¹. Następnie przeniósł się do Londynu do *The Aldersgate Medical School*. Studia ukończył (*Bachelor of Medicine*) na Uniwersytecie Londyńskim w 1842 r. Do pierwszych egzaminów końcowych przystąpił w lipcu 1841 r. razem z grupą 25 innych studentów². Zdawał anatomię, fizjologię oraz chemię farmaceutyczną. Tytuły *Masters Degree* oraz *Doctor of Philosophy (PhD)*, uzyskał na jednym z uniwersytetów niemieckich³.

W 1846 r. został wykładowcą chemii, toksykologii oraz orzecznictwa medycznego w *The College of the London Medical*, obejmując to stanowisko po swoim nauczycielu, prof. J. Pereira (1804 – 1853). W 1837 r. uzyskał certyfikat *The Society of Apothecaries*.

¹ Falmouth jest oddalone od Plymouth, rodzinnego miasta Letheby'ego o około 60 mil.

² *The London Medical Gazette; being a Weekly Journal of Medicine and the Collateral Sciences. New Series, Vol. II, For The Session 1840–41, Printed For Longman, Brown, Green & Longmans, London, 1841, Tom 28, s. 699.* <https://books.google.pl/books>. Dostęp: 05.02.2018.

³ Brak informacji, na którym to było uniwersytecie.



Fotografia 1. Henry Letheby (1816–1876)

Źródło: <http://www.ssplprints.com/image/102137/henry-letheby-british-chemist-c-1860s>

Praca zawodowa

W latach 1855 – 1873 był pracownikiem administracji Londynu, jako urzędnik odpowiedzialny za stan zdrowotny jego mieszkańców (*Medical Officer of Health for London*) oraz analityk żywności. Był zobowiązany m.in. do opracowywania raportów o stanie sanitarnym Londynu. Pierwszy raport sygnowany przez Letheby'ego dotyczył lat 1855–56 i ukazał się w 1856 r.: *Report on the sanitary condition of the City of London for the year 1855–56*⁴. W sumie Letheby

⁴ Letheby H., *Report on the sanitary condition of the City of London for the year 1855–56*, M. Lownds Printer, London, 1856