


WIEDZA I JAKOŚĆ

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

nr 4 (5)/2006

ISSN 1896-9569



Aby Święta
Bożego Narodzenia
były Bliskością
i Spokojem,
a Nowy Rok
- Dobrym Czasem

AKTUALNOŚCI

- 3 Harmonogram studium
- 3 Spotkanie wigilijne
- 3 Wieści wprost z narady...
- 3 Seminarium
- 3 Cudze chwalicie, swego nie znacie

TEMAT

- 4 Karp kontra Śledź

ŚWIĘTA

- 6 Magia świąt Bożego Narodzenia
- 6 Poeci są wśród nas
- 7 Życzenia

KUCHNIA

- 8 Kulinarne dziedzictwo

KONTROLE

- 10 Pomidory
- 12 Plantacje chmielu
- 13 Wpływowe jogurty

ŚWIAT

- 14 Prawo UE
- 16 Audit po angielsku
- 18 Współpraca IJHARS z OECD

ŻYCIE

- 20 Jak cię widzą, tak cię piszą

WYWIAD

- 22 Uchwycić chwilę

SPORT

- 24 Nordic Walking

Z okazji świąt Bożego Narodzenia

Niech nadchodzące święta będą dla Państwa niezapomnianym czasem spędzonym bez pośpiechu, trosk i zmartwień.

Życzę, aby odbyły się w spokoju, radości wśród Rodziny, Przyjaciół oraz wszystkich Bliskich dla Państwa osób.

Aby oczekiwanie magicznej nocy Wigilijnego Wieczoru będące przestaniem Bożego Narodzenia stało się dla Nas źródłem radości, miłości, nadziei i wiary w sens życia.

Wraz z nadchodzącym Nowym 2007 Rokiem życzę dużo zdrowia i szczęścia. Niech nie opuszcza Was pomyślność i spełnią się najskrytsze marzenia.

Wykorzystajmy ten czas jak najlepiej, każdego dnia znajdując chwilę dla bliskich Nam osób. Szczęścia w życiu osobistym, pogody ducha i samych uśmiechów.

*Monika Rzepecka
Główny Inspektor
Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych*



Świętujemy!

Szanowni Państwo!

Okazji do świętowania nigdy dość... A my mamy aż dwie. Pierwsza to nasz mały „jubileusz” piątego wydania biuletynu „Wiedza i Jakość”. Serdecznie dziękuję wszystkim autorom tekstów. Druga to czas świąt Bożego Narodzenia. Przygotowaliśmy dla Was kilka tematów świątecznych. Czy wiedzieliście, że wśród pracowników Inspekcji mamy poetów, jeśli nie, to zajrzyjcie na stronę 5. Dla łasuchów garść przepisów – strona 8. Zachęcamy również do wzięcia udziału w konkursie, którego szczegóły znajdziecie na stronie 22.

Życzę przyjemnej lektury.

Sprostowanie

W poprzednim numerze Biuletynu IJHARS wkradła się nieścisłość w podpisie pod zdjęciem na str. 11. Przy oznaczeniu zawartości białka pracuje Pan Krzysztof Krahel, a kierownikiem laboratorium był i jest Pan Leszek Arciuch. Czytelników i Autorów artykułu przepraszamy.

Redakcja



IJHARS

adres redakcji: IJHARS, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, tel.: 623-29-80, faks: 623-29-88, www.ijhars.gov.pl

redaktor naczelny: Jerzy Lach

zdjęcia w numerze: archiwum IJHARS

zdjęcie na s. 7: Anna Soroka

życzenia na okładce: K. I. Galczyński

projekt graficzny: Dziennikarska Agencja Wydawnicza MEDIAPOLIS, 00-372 Warszawa, ul. Foksal 16/18, tel.: 313-22-00, faks: 313-22-09.

realizacja: Wydawnictwo Key Text sp. z o.o., 01-180 Warszawa, ul. Górczewska 8, tel. 022 632-65-94, fax wew. 212, www.keytext.com.pl.

Redakcja zastrzega sobie prawo adiuścacji, redagowania i skracania nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©.

foto: Beata Svec

Harmonogram Studium*

| Data | I. godz. | Temat wykładu |
|------------|----------|---|
| 25.11.2006 | 2 | Wykład inauguracyjny. Edukacja w Polsce w XXI w. |
| | 4 | Public relations sposobem kreowania wizerunku administracji centralnej. |
| 02.12.2006 | 2 | Etyka urzędnika. |
| | 4 | Zasady przeprowadzania kontroli oraz dokumentowania ustaleń. Psychologia kontroli. |
| 16.12.2006 | 6 | Finanse publiczne. |
| 06.01.2007 | 4 | Organizacja i funkcjonowanie administracji publicznej. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej kawy. |
| 20.01.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej jaj spożywczych i mięsa drobiowego oraz ich przetworów. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej dziczyzny i jej przetworów. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej wyrobów winiarskich. |
| 03.02.2007 | 2 | Krajowy system zamówień publicznych. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej chmielu i produktów chmielowych. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej nawozów. |
| 24.02.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej napojów spirytusowych. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej miodu. |
| | 2 | Gospodarka pasieczna. |
| 08.03.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej napojów bezalkoholowych. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej ziemniaków i skrobi ziemniaczanej. |
| | 2 | System kancelaryjny i archiwizacja dokumentów. |
| 24.03.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej piwa. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej herbaty. |
| | 2 | Kontrola jakości handlowej zbóż i przetworów zbożowych. |
| 14.04.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej ryb i przetworów rybnych. |
| | 4 | Funkcjonowanie Unii Europejskiej. |
| 22.04.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej mleka i jego przetworów. |
| | 4 | Prawo konstytucyjne RP. |
| 02.05.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej wyrobów cukierniczych. |
| | 2 | Produkty regionalne i tradycyjne. |
| | 2 | Prawo karne, korupcja. |
| 20.05.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej mięsa wieprzowego i wołowego oraz przetworów mięsnych. |
| | 2 | Rolnictwo ekologiczne. Kontrola w jednostkach certyfikujących. |
| | 2 | Rolnictwo ekologiczne. Czynności sprawdzające. |
| 09.06.2007 | 2 | Kontrola jakości handlowej koncentratów spożywczych. |
| | 4 | Dostęp do informacji publicznej a ochrona danych osobowych i informacji niejawnych. |
| 09.06.2007 | 6 | Kodeks postępowania administracyjnego. |

Spotkanie wigilijne

Na spotkaniu wigilijnym, które odbyło się 21 grudnia, składali sobie życzenia zarówno obecni, jak i dawni pracownicy Inspekcji. I choć w powietrzu nie unosił się zapach kapusty, pierogów czy smażonego karpia, poczęstunek

był równie świąteczny. Spotkanie przebiegło w uroczystej atmosferze. Życzymy, aby tak wyśmienity nastrój towarzyszył Państwu przez cały okres świąt Bożego Narodzenia.

BS

Więści wprost z narady...

Kierownictwo IJHARS spotkało się w dniach 14–15 grudnia w Łańsku. Zebrani wysłuchali informacji z różnych aktualnych dziedzin, m.in. na temat współpracy GIJHARS z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, współpracy z Agen-

cją Rynku Rolnego oraz zadań kontrolnych zaplanowanych na 2007 r.

Następnie Monika Rzepecka, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, omówiła bieżące problemy WIJHARS.

Seminarium

W dniu 18 grudnia w Warszawie odbyło się seminarium nt. kontroli oznaczeń produktów regionalnych i tradycyjnych (tj. *Chronione Oznaczenia Geograficzne i Chroniona Nazwa Pochodzenia oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność*).

Organizatorem był GIJHARS oraz TAIEX (Biuro Wymiany Informacji na temat Pomocy Technicznej). Pracownicy Głównego Inspektoratu JHARS wzięli udział w pracach przygotowawczych.

Cudze chwalicie, swego nie znacie

Święta to czas kulinarnych wyzwań. Jeśli u Państwa na stołach goszczą potrawy, których składnikiem jest miód, to ucieszy Was z pewnością fakt, iż IJHARS w ramach Rocznej Ramowego Planu Kontroli na rok 2006 zba-

dała jakość handlową krajowego miodu. Drodzy Państwo, wyniki przedmiotowej kontroli świadczą o wysokiej, poprawiającej się jakości naszego miodu. Delektujmy się więc jego smakiem w każdej postaci.

BS

Karp kontra Śledź na kolacji wigilijnej

Jedną z tradycyjnych potraw wigilijnych jest ryba.

Dlaczego właśnie karp i śledź?

Przeczytajcie sami



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

Przed kolacją wigilijną kuszące zapachy wykradają się z kuchni... Woń czerwonego barszczu z uszkami często miesza się z grzybową nutą pierogów lub postnego bigosu. Również makowiec i kutia czekają niecierpliwie na swoją kolejkę. Wszystkie aromaty podbija zapach pieczonego karpia, który pływa w piekarniku i z niepokojem wypatruje swojego rywala, śledzia. Żeby dowiedzieć się skąd karp i śledź znalazły się na wigilijnym stole, trzeba cofnąć karty historii.

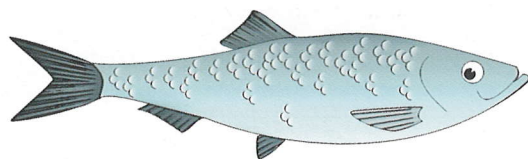
Dlaczego ryba?

Ryba na wigilijnym stole kojarzy się z postnym charakterem tej uroczystej kolacji i z ostatnimi chwilkami adwentu. Symbol ryby jest również znakiem pierwszych chrześcijan, który uosabia Chrystusa. Słowo ΙΧΘΥΣ (Ichtyś, Ryba) powstało z pierwszych liter zdania w języku greckim: ΙΗΣΟΥΣ ΧΡΙΣΤΟΣ ΘΕΟΥ ΥΙΟΣ ΣΩΤΗΡ (Iēsoûs Christós Theoû Yíos Sōtér), czyli Jezus Chrystus Boży Syn Zbawiciel. Ryba jest także symbolem eucharystii w religii chrześcijańskiej. Na obrazach pochodzących sprzed IX w., które przedstawiają Ostatnią Wieczerzę, znajduje się ona obok chleba i kieliicha.

Runda I

Dlaczego Śledź?

Już w średniowiecznej Polsce śledź był jedną z najczęściej poławianych ryb morskich. Jego spożycie

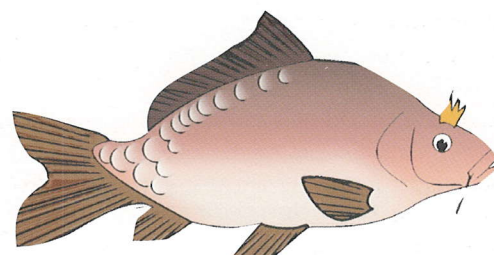


było wysokie, a dania ze śledzi znalazły swoje miejsce w historii naszej kuchni.

Dlaczego Karp?

Karpia sprowadził do Polski zakon cystersów w XII w., natomiast informacje o spożywaniu tej ryby znajdują się w pismach Jana Długosza z 1466 r. Pierwsze hodowle karpia zostały założone w XIII w. w okolicach Oświęcimia i Zatora oraz w dolinie Baryczy.

Teraz nastąpi skok w dziejach historycznych do roku 1948, kiedy to w Polsce, ówczesny minister przemysłu i handlu, Hilary Minc, oświadczył: „karp na każdym polskim stole”.



rys. na kolumnie: Monika Kołodziejczyk

W związku z brakami w zaopatrzeniu w latach powojennych utworzono Państwowe Gospodarstwa Rybackie, które miały dostarczyć co najmniej 5 mln karpia na połowę grudnia. Syte święta miały natomiast złagodzić społeczne nastroje. Tradycja spożywania karpia jako wigilijnego dania ugruntowała się w Polsce i trwa do dziś.

Zanim jednak karp pojawił się na wigilijnym stole, jego miejsce zajmowały inne gatunki ryb słodkowodnych, takie jak: karaś, leszcz, płoć, sandacz, szczupak, sum i węgorz. Popularny był oczywiście śledź oraz łosoś, jesiotr i dorsz.

Runda II

Zdrowy jak ryba

Ryby są bardzo ważnym składnikiem naszej diety. Zawierają kwasy tłuszczowe omega-3, których spożycie jest zalecane w profilaktyce chorób serca. Największe ilości kwasów omega-3 zawierają ryby tłuste.

Karp jest rybą o średniej zawartości tłuszczu. W 100 g świeżego mięsa znajduje się 160 mg kwasów omega-3. Śledź natomiast należy do ryb tłustych, a w 100 g świeżego mięsa jest aż 1290 mg tych cennych kwasów tłuszczowych.

Zgodnie z zaleceniami żywieniowymi jeden posiłek składający się z mięsa ryby powinien dostarczać 200–500 mg kwasów omega-3.

Mięso śledzi zawiera ponadto duże ilości jodu oraz witamin A, E i D.

Runda III

Śledzie głosu nie mają

Spożywanie karpia podczas kolacji wigilijnej stało się już tradycją, a hodowla tej ryby w Polsce jest największa w całej Unii Europejskiej. Szeroko zakrojona akcja „Pan Karp”, promująca karpia z najczystszych rejonów Polski, daje możliwość zaistnienia tego produktu na rynku wspólnotowym. Dlatego w ostatecznej rozgrywce proponuję, aby wygrał karp, dzięki któremu rozszerza się wachlarz polskich tradycji, chociaż bitwę o względy na świątecznym talerzu powinien wygrać śledź z wynikiem 2:1, zarówno pod względem tradycji spożywania, jak i zawartości cennych składników odżywczych. „Pan Karp” przypomina zaś o ekologicznych walorach naszego kraju.

Ucztovanie w święta Bożego Narodzenia niech więc rozpocznie wspaniały pieczony, pachnący karp. Śledź może towarzyszyć nam przez całe święta i służyć swoimi zdrowotnymi właściwościami.

Życząc wszystkim Państwu pogodnych, pełnych ciepła rodzinnego oraz zdrowych „jak ryba” świąt Bożego Narodzenia, podaję dwa przepisy na sałatki ze śledziem.

(opr.)

Sałatka śledziowa z patisonem

Składniki:

- filety śledziowe solone (np. à la Matias)
- patison marynowany
- gotowane ziemniaki
- czerwona fasola z puszki
- majonez

Sposób przygotowania:

Składniki pokroić w duże cząstki lub kostkę, wymieszać w równych proporcjach z majonezem.



foto: Monika Kolodziejczyk

Śledź pod pierzynką

Składniki:

- filety śledziowe solone (np. à la Matias)
- olej
- cebula
- gotowane ziemniaki
- gotowany burak czerwony
- sok z cytryny
- majonez
- gotowane jajko

Sposób przygotowania:

Składniki ułożyć warstwami w przezroczystym naczyniu.

Pierwsza warstwa to drobno pokrojony śledź lekko polany olejem z dodatkiem drobno posiekanej cebuli. Następnie starte na grube wiórki gotowane ziemniaki, a na nie tak samo starte czerwone buraczki skropione sokiem z cytryny. Kolejną warstwą jest majonez, który powinien dokładnie przykryć czerwone buraczki. Z gotowanego jajka wyjąć żółtko. Na majonez położyć w pierwszej kolejności starte na tarce białko, a następnie żółtko. Całość posypać pieprzem i ewentualnie solą, jeśli śledź nie był zbyt słony.

foto: Monika Kolodziejczyk



Grażyna Bolda
Laboratorium
Specjalistyczne
w Gdyni

Magia świąt Bożego Narodzenia

Na czym polega magia tych kilku cudownych dni poprzedzonych naszą wyczerpaną pracą, pośpiechem i uczuciem napięcia? Czy warto???

Dlaczego tak bardzo czekamy na święta?

Bo właśnie wtedy dostajemy dużą dawkę tego, czego brakuje nam na co dzień – bliskości i życzliwości.

Może warto przygotować się do świąt nieco inaczej – nawet kosztem kolejnej wykwintnej potrawy na stole. Dużo ważniejsza może okazać się ciepła atmosfera i nasze szczere uśmiechy w blasku świec.

Otoczeni szczęściem czujemy się spełnieni, bezpieczni i pewniejsi siebie – jest nam łatwiej pokonywać przeciwności losu.

Nie wstydzimy się zawiesić na choince starej bombki czy łańcucha zrobionego przez nasze dziecko – to przywoła wspomnienia z dzieciństwa i dostarczy dodatkowych wzruszeń.

RODZINNE SPOTKANIA PRZY CHOINCE TO PRETEKST DO WSPOMNIENI

W codziennym zagonieniu brakuje nam czasu na rodzinną bliskość. Wyposażmy nasze dzieci na ich życiową drogę, przekazując im zwyczaje i tradycje świąteczne obchodzone w naszych domach – by i one czuły, że mają mocne rodzinne korzenie.

Choinka, wspólne śpiewanie kolęd i święty Mikołaj należą dziś do obrzędów praktykowanych w różnych częściach świata, nie tylko przez katolików. Ze zwyczajów typowo polskich pozostała nam wieczerza wigilijna, którą obchodzimy niezwykle uroczyście, przy czym ona to właśnie decyduje o specyficznej i niepowtarzalnej atmosferze całych świąt. Na stole stawia się zazwyczaj jedno dodatkowe nakrycie, według współczesnej interpretacji, dla zabłąkanego wędrowca lub dla osób bliskich, ale w tym momencie nieobecnych.

BO WIEM TEGO DNIA NIKT NIE POWINIEN BYĆ SAMOTNY

W domach katolickich posiłek wigilijny poprzedza odczytanie fragmentu ewangelii według św. Łukasza o narodzinach Jezusa. Potem domownicy dzielą się opłatkiem, który symbolizuje pojednanie i braterstwo. Składają sobie również życzenia. Następnie wszyscy zasiadają do wspólnego posiłku. Liczba, rodzaj i kolejność dań pojawiających się na wigilijnym stole zależy od lokalnej tradycji. Wszędzie jednak, bez wyjątku, są to dania postne – przygotowane z darów lasu, pól, ogrodów, stawów, rzek i jezior. Nieodłączną częścią tej uroczystej kolacji jest wspólne śpiewanie kolęd, których w polskiej tradycji mamy bardzo dużo. Wieczór wigilijny kończy pasterka – msza odprawiana w kościołach o północy. Zgodnie z tradycją upamiętnia ona przybycie pasterzy do Betlejem i złożenie przez nich hołdu nowo narodzonemu Dzieciątku Jezus.

Dni świąteczne, które następują po Wigilii, to czas odpoczynku, rodzinnych i towarzyskich spotkań przepelnionych niepowtarzalną atmosferą wzajemnej bliskości, miłości i ciepła.

Poeci są

grzyby

*w świecie jesiennych szelestów
liści odrzuconych przez drzewa
sauna babiego lata ukrywa*

apetyczne

fotogeniczne

jędrne berety borowików

stupy graniczne

każdej dobrej kuchni

*pod mroczne krynoliny swierków
i groszone haleczki brzeziny
ucieki podgrzybki i rydze
- a ja to widzę*

*pasjansem rudo-czarnych zgniłek
masłak sklejonny od głowy po gacie
z igliwia nie chce się wyplątać
- bezpieczniejsz tu niż w marynacie*

zamszowe kufajki mchu

pozapinane na kurkowe napy

pilnują lesnej duszy

te stare – patrz – całe zmieniły się w uszy

*największą tajemnicę grzybowego cienia
jest to*

że w kapeluszu są nie do poznania

a bez kapelusza po prostu ich nie ma

Elżbieta Gałęzowska-Krasińska – pracownik Laboratorium Specjalistycznego w Poznaniu. Jako poetka zadebiutowała w poznańskim „Nurcie” i „Tygodniku Literackim” w 1978. Jej poezja jest drukowana w „Akancie”, „Protokole”, „Mocy w Słabości”, „Spojrzeniu” i pokonkursowych opracowaniach.

■ Tomiki – „W niewoli u dzikich gęsi” 2001, „Przmat codzienności” 2005.

■ I Nagroda za wiersz pt. „Chleb” – Konkurs Jednego Wiersza, Kościana 2001.

■ Wyróżnienie – Konkurs Ekologiczny i Konkurs Jednego Wiersza Ariany Nagórskiej (2004).

■ Wyróżnienie – Turniej Jednego Wiersza, Katowice i Turniej Poezji Biesiadnej, Leszno 2005.

wśród nas

Stary i Nowy Rok

*Tyk szampana w butelce
wyschła w piasku
gest pożegnań w panierce
Stary Rok na wieszaku*

*w sekundzie zrzucił maskę
- nie złapano króliczka...
za rogiem skrzyła błaskiem
fajerwerków spodniczka*

*a ten Nowy tak młody
czy liczyć na jego pomoc...?
sypnie brokatem urody...?
zerwie fortuny owoc...?*

*półki co...serpentyna
plącze się pod stopami
Stary Rok z Nowym spina
zmarzniętą ziemię z gwiazdami*

Boże Narodzenie

Betelem w gruzach

nie ma Stajenki

dokąd nas Gwiazda poprowadzi...?

*z przymkniętym sercem
zadzieramy głowy*

*puste krzesła przy stole
wypełnia fetor bezdomnego
drżącymi rękami dotyka śnieżnego obrusa
przełamuje opłatek
siorbie zupę grzybową z łazankami
ze świecy Caritas
spływa łza
niezauważona
wsiąka w nas*

- pokój temu domowi -

Życzymy Wam...

Boże Narodzenie to czas niezwykle. Okres spotkań wśród najbliższych, iskrzącej się choinki, spokoju i radości.

Życzymy Wszystkim Pracownikom Inspekcji JHARS, aby nadchodzące święta przepełnił duch szczęścia i miłości.

By na świątecznych stołach nie zabrakło tradycyjnych potraw – oczywiście najlepszej jakości, a pod wigilijnym drzewkiem wielu prezentów.

Stanisław Kowalczyk

Wojciech Kędzia

Zastępcy Głównego Inspektora

Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Zbliżający się rok niech będzie wypełniony sukcesami w życiu osobistym oraz zawodowym, a każdy dzień przynosi uśmiech. Niech spełniają się marzenia, a wiara codziennie dodaje sił i energii do realizacji zamierzonych planów. W imieniu własnym oraz pracowników Wydziału Zasobów i Organizacji Pracy życzymy Wszystkim Wesołych Świąt i wszelkiej pomyślności w nadchącym Nowym 2007 Roku.

Jerzy Lach

Dyrektor Generalny IJHARS

Wszystkim pracownikom naszej Inspekcji zajmującym się rolnictwem ekologicznym i nie tylko składam życzenia szczęśliwych i pogodnych świąt Bożego Narodzenia!

Piotr Modliński

Wydział Nadzoru Rolnictwa Ekologicznego

oraz Produktów Regionalnych

Świąt białych, pachnących choinką, skrzypiących śniegiem pod butami, spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze, pełnych niespodziewanych prezentów. Świąt dających radość i odpoczynek oraz nadzieję na Nowy Rok.

Pracownicy

Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni

Drodzy Państwo,
Życzymy Wam miłości, spokoju, życzliwości i ciepła.

Bardzo rodzinnych i dobrych świąt.

Chwil pełnych bożonarodzeniowych wzruszeń, serdecznych gestów, szczerych uśmiechów. Bądźcie zdrowi. Nie przesadzajcie z ilością świątecznych smakołyków.

Wesołych Świąt i Do Siego Roku!

Pracownicy Głównego Inspektoratu

Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



Kulinarne dziedzictwo regionu świętokrzyskiego

W okresie świąt Bożego Narodzenia proponujemy przygotowanie tradycyjnych specjałów z regionu świętokrzyskiego, które wzięły udział w czwartej edycji konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo”

Nadchodzący okres świąt Bożego Narodzenia to okazja do przygotowania tradycyjnych specjałów świątecznych. Choć to przedsięwzięcie niełatwe, gdyż niejednokrotnie wiąże się z trudnościami przełożenia tradycji na współczesność, a także ze znalezieniem czasu, który

**“ ZACHĘCAMY GORĄCO
DO WYPRÓBOWANIA
PRZEPISÓW, KTÓRE Z PEWNOŚCIĄ
WZBOGACĄ I UROZMAICĄ SMAK
WIGILIJNEJ KOLACJI**

potrzebny jest do starannego przygotowania świątecznego stołu, warto jednak podjąć się tego trudu. Zapewne przyniesie to korzystne doznania smakowe, które bez wątplenia są domeną produktów regionalnych.

Konkurs

Finały regionalne konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” odbywają się pod patronatem marszałka województwa świętokrzyskiego, a głównym organizatorem jest Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego (ŚODR) w Modliszewicach. Wsparcie finansowe udzielone jest przez: Urząd Marszałkowski, Świętokrzyski Urząd Wojewódzki, Wojewódzki Związek Rolników Kółek i Organizacji Rolniczych, Świętokrzyską Izbę Rolniczą, Stację Chemiczno-Rolniczą, Bank Spółdzielczy w Kielcach, Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie, samorządy i przedsiębiorstwa państwowe, a także prywatne.

Ocalić od zapomnienia

Celem konkursu, poza wyszukiwaniem i promocją regionalnej żywności, było także wskazywanie możliwości i inspirowanie działań na rzecz rozwoju jej produkcji i sprzedaży. Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (WIJHARS) wspiera tę inicjatywę i propaguje ją wśród rolników, właścicieli gospodarstw ekologicznych i agroturystycznych, drobnych producentów itp.

Dzięki konkursowi udało się pobudzić ducha dziedzictwa kulinarnego świętokrzyskiej wsi, a w efekcie ocalić od zapomnienia wiele rodzimych specjałów. Działania na rzecz produktu tradycyjnego miały również na celu przygotowanie podwalin do budowy rynku dla tego typu żywności.

Pozytywne efekty

Choć to długa i mozolna droga, już widać jej efekty, np. inicjatywy stowarzyszeń agroturystycznych czy lokalnych grup działania, dla których produkt tradycyjny i lokalny jest jedną z osi rozwoju turystyki wiejskiej. Podnosi wartość regionu, przyciąga gości i inwestorów. To właśnie gospodarstwa agroturystyczne, mające w jadłospisie potrawy regionalnej kuchni, cieszą się największym uznaniem turystów. Wejście Polski do Unii Europejskiej stworzyło producentom produktów regionalnych szansę ubiegania się o rejestrację i ochronę na warunkach takich, jak w krajach Unii, a tym samym na większe dochody.

Opracował

Marek Zgrzebnicki

Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor JHARS

przy współpracy

Teresy Wąsik

*Kierownika Działu Gospodarstwa Wiejskiego
i Agroturystyki ŚODR Modliszewice*

Spyrok

Składniki:

- boczek surowy
- słonina
- mleko
- majeranek
- lubczyk
- czosnek
- macierzanka
- pokrzywa
- natka pietruszki
- jałowiec
- pieprz ziółowy
- sól



Sposób przygotowania:

Przerośniętą słoninę i boczek obłożyć pokrzywą i liśćmi chrzanu, aby dojrzały (ok. 3–5 dni).

Następnie drobno posiekać, dodać mleko, zioła, całość wyrabiać tak długo, aż wszystkie składniki ulegną wymieszaniu. Wyrobioną masę włożyć do brytfanny i piec aż do zarumienienia na złoty kolor.

Stosowanie ziół dziko rosnących, typowych dla Gór Świętokrzyskich oraz uprawianych w przydomowych ogródkach nadaje spyrokowi niepowtarzalny smak i aromat.

Piernik z żytniej mąki

Składniki:

- 4¹/₂ szklanki mąki żytniej pytłowej
- 6 jaj
- ³/₄ kostki masła
- 1 szklanka miodu naturalnego ze spadzi iglastej
- 1¹/₂ szklanki cukru
- 3 łyżeczki sody
- 1¹/₂ łyżeczki przypraw korzennych do piernika
- ok. 1 szklanki mleka (do uzyskania właściwej konsystencji ciasta)

Sposób przygotowania:

Oddzielić żółtka od białek. Utrzeć masło z cukrem drewnianą łyżką i następnie dodawać kolejno żółtka. Do utartej masy dodać: miód spadziowy (jeśli miód jest gęsty należy go rozpuścić, podgrzewając), sodę, przyprawy korzenne, mąkę żytnią i wszystko dobrze wymieszać. Jeśli ciasto jest za gęste dodać ok. 1 szklanki słodkiego mleka. Następnie trzepaczką osobno ubić białka i dodać do utartej masy piernikowej, delikatnie wymieszać łyżką, aby nie zniszczyć piany. Do wysmarowanej tłuszczem brytfanny przelać ciasto i piec ok. 1 godziny. Po wyjęciu z piekarnika ostudzić, wyjąć z brytfanny i owinać w ściereczkę. Najlepszy smak po 3 dniach.

Pasztet rajtarski

Składniki:

- królik
- karczek wieprzowy
- wątróbka wieprzowa
- podgardle wieprzowe
- jajka
- mięso z kury
- bułka
- mleko
- cebula
- zioła
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Karczek, królika i kurę ugotować w posolonej wodzie. Podgardle pokroić w pasy i podsmażyć, następnie dodać wątróbkę. Po ostudzeniu składników należy na tym samym tłuszczu zrumienić grubo pokrojoną cebulę. Składniki przemielić w maszynce 2 razy, następnie dodać żółtka, bułkę nasączoną mlekiem (też przemieloną) oraz przyprawy: sól, pieprz, majeranek, macierzankę, odrobinę lubczyku, rozmaryn. Wyrabiać ręcznie aż powstanie jednolita masa, wówczas dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać. Uzyskaną masę przełożyć na blachę wyłożoną folią aluminiową lub pergaminem.

Karp po borowsku

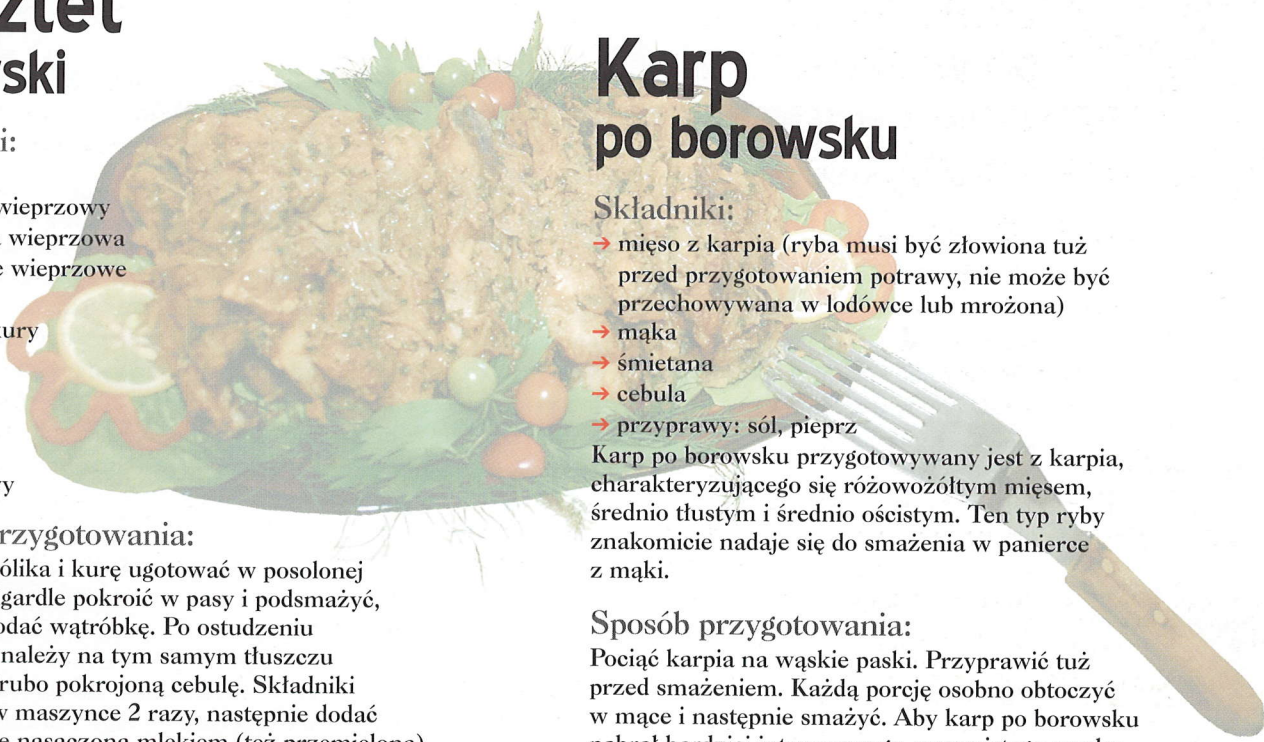
Składniki:

- mięso z karpia (ryba musi być złowiona tuż przed przygotowaniem potrawy, nie może być przechowywana w lodówce lub mrożona)
- mąka
- śmietana
- cebula
- przyprawy: sól, pieprz

Karp po borowsku przygotowany jest z karpia, charakteryzującego się różowożółtym mięsem, średnio tłustym i średnio ościstym. Ten typ ryby znakomicie nadaje się do smażenia w panierce z mąki.

Sposób przygotowania:

Pociąć karpia na wąskie paski. Przyprawić tuż przed smażeniem. Każdą porcję osobno obtoczyć w mące i następnie smażyć. Aby karp po borowsku nabrał bardziej intensywnego, wyrazistego smaku można podawać z dodatkiem sosów: pieczarkowego, warzywno-pomidorowego lub cebuli ze śmietaną.



Pomidory

Pomidory oraz przetwory pomidorowe, które trafią z pewnością na nasze świąteczne stoły, przechodzą kontrole jakości. Inspekcja JHARS przeprowadza je w ramach współpracy z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa



Ewa Konowrocka
Sekcja ds. Współpracy z
Agencjami Płatniczymi

Od 2004 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w ramach mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej realizuje zadania powierzone jej przez agencje płatnicze, tj. Agencję Rynku Rolnego oraz Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Od momentu przystąpienia Polski do Unii Europejskiej krajowi producenci pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa mogą ubiegać się w ramach wspólnej organizacji rynku przetworów owocowych i warzywnych o pomoc finansową z tytułu dostarczenia pomidorów do przetwórstwa, którą wypłaca ARiMR.

Beneficjentami pomocy finansowej są:

- członkowie wstępnie uznanych grup i organizacji producentów owoców i warzyw oraz zrzeszeń organizacji producentów owoców i warzyw,
- producenci nienależący do wstępnie uznanych grup i organizacji producentów owoców i warzyw, pod warunkiem że podpiszą umowę z grupą lub organizacją producentów na dostawę pomidorów i dostarczą pomidory do przetwórstwa za ich pośrednictwem.

Zasady przyznawania pomocy

Jednym z wielu warunków, które w świetle obowiązujących przepisów krajowych i Unii Europejskiej musi spełnić wstępnie uznana grupa i organizacja producentów owoców i warzyw, jest m.in. zawarcie umowy na dostawę pomidorów z przetwórcą zatwierdzonym przez prezesa ARiMR.

Listę zatwierdzonych przetwórców prezes ARiMR ogłasza w terminie do 31 grudnia każdego roku w dzienniku urzędowym ministra właściwego ds. rynków rolnych.

Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1535/2003 organizacje producentów mogą ubiegać się o pomoc finansową z tytułu dostarczenia pomidorów do przetwórstwa, odpowiadających minimalnym wymaganiom jakości określonym w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 217/2002 i dostarczonych w terminie od 15 czerwca do 15 listopada danego roku.

W ramach systemu pomocy finansowej z tytułu po-

midorów przeznaczonych do przetwórstwa Komisja Europejska określa wspólnotowy limit ilości pomidorów do przetworzenia, w ramach którego wydziała limity dla poszczególnych państw członkowskich.

Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 210/2006 w roku gospodarczym 2006/2007 wysokość jednostkowej pomocy finansowej dla polskich producentów z tytułu dostarczenia pomidorów do przetwórstwa wynosi 34,50 euro za każdą tonę netto.

W celu właściwej realizacji zasad określających przyznawanie pomocy finansowej na rynku przetworów owocowych i warzywnych, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa przed dokonaniem wypłaty środków finansowych, w każdej organizacji producentów lub wstępnie uznanej grupie producentów oraz u przetwórców, zobowiązana jest przeprowadzić kontrole gruntów, na których są uprawiane pomidory, kontrole administracyjne i księgowość, kontrole ilości i jakości pomidorów oraz kontrole ilości i jakości przetworów z pomidorów.

Kontrole jakości pomidorów

Ze względu na właściwe przygotowanie kadrowe pracowników Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz zaplecze laboratoryjne ARiMR zleciła IJHARS zadania dotyczące kontroli jakości handlowej pomidorów oraz przetworów z pomidorów.

W bieżącym roku, podobnie jak w roku 2005, kontrole jakości pomidorów i przetworów pomidorowych wykonują pracownicy 7 wojewódzkich inspektoratów JHARS w: Bydgoszczy, Katowicach, Kielcach, Lublinie, Łodzi, Olsztynie i Poznaniu, na terenie których znajdują się zakłady zatwierdzonych przetwórców oraz punkty skupu pomidorów zorganizowane przez przetwórców.

Badania laboratoryjne próbek pomidorów oraz przetworów pomidorowych pobranych w trakcie czynności kontrolnych są wykonywane w laboratoriach Głównego Inspektoratu oraz laboratoriach wojewódzkich inspektoratów.

Prawie

35

euro za każdą
tonę pomidorów

CO KRYJE SIĘ ZA KONTROLĄ JAKOŚCI POMIDORÓW I PRZETWORÓW POMIDOROWYCH

Kontroli jakości podlega minimum 7% ilości pomidorów dostarczonych przez każdą organizację producentów (OP) do jednego lub kilku zakładów przetwórczych w ramach sumy umów podpisanych między każdą OP a jednym lub kilkoma zakładami przetwórczymi.

Czynności kontrolne obejmują m.in.:

- ▶ identyfikację partii pomidorów na zgodność ze świadectwem dostawy owoców i warzyw do przetwórstwa;
- ▶ ocenę partii pomidorów w zakresie cech organoleptycznych, tj.: barwa, zanieczyszczenia pochodzenia organicznego i mineralnego, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami i szkodnikami;
- ▶ pobranie próbek pomidorów w celu oznaczenia zawartości ekstraktu w stopniach Brix oraz zawartości suchej masy;
- ▶ określenie wskaźnika redukcji partii pomidorów wyrażonej w procentach w odniesieniu do masy netto ocenianej partii.



Józef Szymczyk, WIJHARS Kielce

W przypadku, gdy określona przez pracownika WIJHARS ilość wadliwych pomidorów w procentach przekracza wartość określoną przez organizację

producentów i przetwórcę w umowie, partia pomidorów nie zostanie dopuszczona do przetwórstwa i nie zostanie objęta pomocą finansową.

Kontroli jakości i prawidłowości znakowania przetworów pomidorowych podlega minimum 5% ilości każdego wyrobu gotowego [uwzględniając kod nomenklatury scalonej (CN)], wytworzonego przez przetwórcę w danym roku gospodarczym z pomidorów dostarczonych do przetwórstwa przez organizację producentów.

W trakcie kontroli przetworów pomidorowych pracownicy WIJHARS pobierają próbki przetworów pomidorowych i odpadów produkcyjnych w celu

wykonania badań laboratoryjnych parametrów wyszczególnionych w przepisach Unii Europejskiej.

W zależności od rodzaju produktu wykonywane są m.in. następujące analizy fizykochemiczne: ekstrakt refraktometryczny, zawartość suchej masy, zawartość chlorków, zawartość cukrów, kwasowość ogólna, kwasowość lotna, pH, zawartość kwasu cytrynowego, zawartość kwasu askorbinowego, liczba strzępek pleśni metodą Howarda.

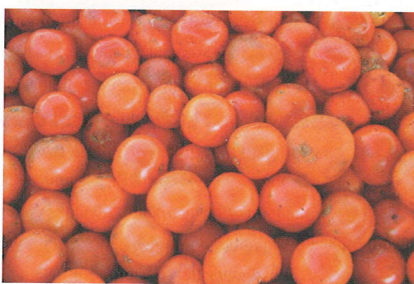


Agnieszka Jarosińska
WIJHARS Lublin

Przetwórcza uczestniczący w systemie pomocy finansowej z tytułu dostarczenia przez organizację producentów pomidorów do przetwórstwa może produkować wyłącznie produkty wytworzone z pomidorów, które są wyszczególnione w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1535/2003 i które zgłosił do ARIMR.

Przetwory pomidorowe muszą odpowiadać wymaganiom jakości określonym w:

- ▶ rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1535/2003,
- ▶ rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1764/1986,
- ▶ rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1719/2005.



W 2006 r. IJHARS skontrolowała ogółem 40 jednostek, w tym:

- ▶ 26 organizacji producentów,
- ▶ 14 zakładów przetwórczych.

Przepisy krajowe:

- ▶ ustawa z dnia 19 lutego 2004 r. o organizacji rynku przetworów owocowych i warzywnych (Dz.U. nr 62, poz. 527 ze zm.) oraz akty wykonawcze do ustawy.

Przepisy Unii Europejskiej:

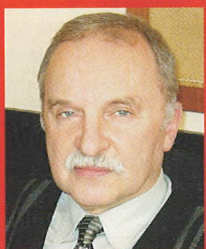
- ▶ rozporządzenie Rady (WE) nr 2201/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków przetworów owocowo-warzywnych ze zm.;

- ▶ rozporządzenie Komisji (WE) nr 1535/2003 z dnia 29 sierpnia 2003 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w zakresie systemu pomocy w sektorze przetworów owocowych i warzywnych ze zm.;
- ▶ rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1764/86 z dnia 27 maja 1986 r. w sprawie minimalnych wymagań jakości dla produktów opartych na pomidorach kwalifikujących się do pomocy produkcyjnej ze zm.;
- ▶ rozporządzenie Komisji (WE) nr 217/2002 z dnia 5 lutego 2002 r. ustalające kryteria kwalifikujące surowce w ramach systemu pomocy produkcyjnej w rozporządzeniu (WE) nr 2201/96;
- ▶ rozporządzenie Komisji (WE) nr 210/2006 z dnia 7 lutego 2006 r. ustalające kwotę pomocy w odniesieniu do pomidorów przeznaczonych do przetworzenia na rok gospodarczy 2006/2007;
- ▶ rozporządzenie Komisji (WE) nr 1719/2005 z dnia 27 października 2005 r. zmieniające załącznik nr 1 do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej.



Plantacje chmielu

W 2006 r. do ewidencji plantacji chmielu prowadzonych przez wojewódzkie inspektoraty JHARS zgłoszono 2181 plantacji, należących do 1113 producentów chmielu



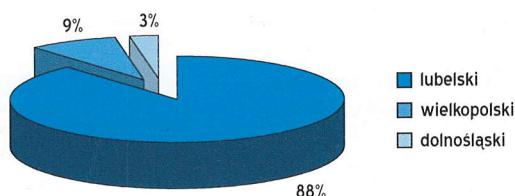
Antoni Świderski
Wydział Kontroli Jakości
Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych
i Środków Produkcji

W stosunku do roku 2005 liczba plantacji zmniejszyła się o 79 plantacji, które były zlokalizowane w trzech rejonach upraw

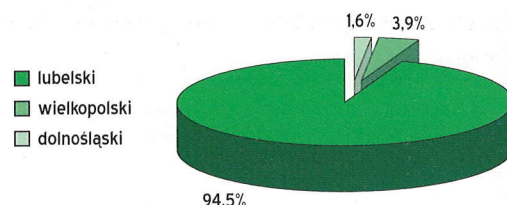
chmielu (rejon lubelski, wielkopolski i dolnośląski). Natomiast liczba producentów chmielu w stosunku do 2005 r. zmniejszyła się ogółem o 31.

TRZY REJONY UPRAW CHMIELU

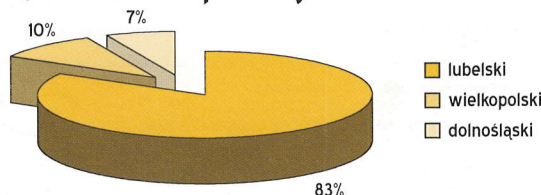
Liczba plantacji



Liczba producentów



Powierzchnia plantacji



Umocowanie prawne

Zadania związane z certyfikacją chmielu zgodnie z przepisami ustawy z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu oraz rynku suszu paszowego (Dz.U. nr 223, poz. 2221, z późn. zm.) realizuje w całości Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Kontrolą objęte są plantacje, które do dnia 31 maja roku zbioru zostały zgłoszone przez producentów chmielu do ewidencji plantacji.

Inspektorzy wojewódzkich inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawdzili wszystkie informacje zamieszczone przez producentów w zgłoszeniu do ewidencji plantacji oraz w okresie 30 dni poprzedzających zbioru chmielu

przeprowadzili w terenie kontrolę jednolitości odmianowej 552 plantacji, tj. 25,3% ogółu plantacji i zweryfikowali prawidłowość obliczenia powierzchni plantacji nowo założonych.

Całkowita powierzchnia plantacji chmielu w Polsce w roku 2006 wyniosła 2233,94 ha. Średnia powierzchnia plantacji chmielu w kraju wyniosła 1,02 ha.

UPRAWA CHMIELU

REALIZACJA ZADAŃ JHARS W 2006 R.:

- ▶ prowadzenie ewidencji powierzchni uprawy (plantacji) chmielu,
- ▶ kontrola jednolitości odmianowej powierzchni uprawy (plantacji) chmielu,

ODMIANY CHMIELU UPRAWIANE W POLSCE

- ▶ Odmiany gorzyczkowe: Marynka (1011,47 ha), Magnum (326,71 ha), Izabella (14,13 ha), Junga (18,71 ha), Northern Brewer (8,17 ha), Sybilla (6,14 ha), Brewers Gold (0,05 ha), Klony hodowlane (0,95 ha),
- ▶ Odmiany aromatyczne (stanowią 37,9% upraw w Polsce): Lubelski (743,05 ha), Lomik (46,64 ha), Perle (46,65 ha), Hallertau Tradition (9,47 ha), Żatecki (1,20 ha), Klony hodowlane (0,60 ha).

Infografika: Jacek Tarasiewicz, Key Text

Wpływowe jogurty

W ostatnich latach wzrosło spożycie mlecznych napojów fermentowanych, a jednym z najczęściej kupowanych produktów jest jogurt

Związane jest to głównie ze wzrostem naszej świadomości o ich korzystnym oddziaływaniu na zdrowie. Swoją popularność jogurt zawdzięcza prozdrowotnym właściwościom, szerokiej gamie rodzajów i smaków, a także coraz lepszej jakości. Jogurt jest to mleko przerobione przez specjalne mikroorganizmy (*Streptococcus* i *Lactobacillus*). Bakterie te nie kolonizują naszego przewodu pokarmowego, ale zmieniają mleko w lepiej strawny i bogatszy napój.



Historia jogurtu

Od przeszło trzech tysięcy lat ludzie bezwiednie wykorzystywali fermentacyjne właściwości bakterii kwasu mlekowego, kisząc warzywa, owoce czy mleko. Na przykład górale kaukascy, ciesząc się dobrym zdrowiem, swoją codzienną dietę wzbogacali o sfermentowane produkty mleczne. W Europie jogurt pojawił się dopiero na początku tego stulecia. Początkowo można było go kupić tylko w aptekach, dopiero w latach 60., gdy Szwajcarzy wpadli na pomysł, aby dodać do jogurtu naturalnego zmiksowane owoce, świat opętała jogurtowa pasja. I nic dziwnego.

„ SZKLANKA JOGURTU TO DZIENNA DAWKA WAPNIA

Zawiera również cenne związki niewystępujące w mleku (takie jak: kwas mlekowy, propionowy, octowy, alkohol etylowy, witaminy B12, B2, magnez,

cynk, lepiej przyswajalne białka i węglowodany) i może być spożywany przez osoby nietolerujące mleka. Jogurt naturalny, wbrew preferencjom konsumentów, jest zdrowszy niż smakowy. Bogatszy w składniki mineralne i witaminy, ma najmniej kalorii ze wszystkich rodzajów jogurtów, jest produktem mało przetworzonym, nie dodano do niego żadnych stabilizatorów, aromatów, skrobi modyfikowanych, barwników, przez co jest lepszym środowiskiem do rozwoju flory jogurtowej.

Probiotyki

By jeszcze poprawić właściwości zdrowotne jogurtu, oprócz typowej flory jogurtowej, dodaje się kultury bakterii probiotycznych. Probiotykami nazywane są preparaty farmaceutyczne lub produkty żywnościowe zawierające odpowiednią liczbę żywych i aktywnych mikroorganizmów, które podane człowiekowi wywierają korzystny wpływ na zdrowie. Z badań wynika, że mogą one obniżyć poziom cholesterolu, łagodzić stesy, podnoszą odporność organizmu oraz chronią żołądek przed zakażeniami i rakiem. Produkty probiotyczne są pomocne na zaparcia, stany zapalne żołądka i uporczywe wzdęcia. Do bakterii probiotycznych należą bakterie z rodzaju *Bifidobacterium* i *Lactobacillus*.

Bakterie

W Polsce ilość bakterii kwasu mlekowego, którą powinien zawierać jogurt w ostatnim dniu przydatności do spożycia, jest określona w normie PN-A-86061:2002. Dlatego kontrole jakości mikrobiologicznej jogurtów, wykonywane przez nasze laboratoria, chronią interesy konsumentów, a jednocześnie mobilizują producentów do coraz większej dbałości o jakość produktów.



Anna Gierasimiuk
Laboratorium
Specjalistyczne
w Gdyni
Pracownia Mikrobiologii

Prawo UE a prawo państw członkowskich

Jednym z podstawowych problemów funkcjonowania Unii Europejskiej (UE) jest relacja prawa Unii do praw dwudziestu pięciu państw członkowskich



Teresa Olejnik
Laboratorium
Specjalistyczne
w Gdyni

Unia Europejska składa się ze Wspólnot Europejskich (Wspólnota Europejska – WE i Europejska Wspólnota Energii Atomowej – Euratom), wspólnych polityk i różnych form współpracy gospodarczej i społecznej. Współczesne prawodawstwo państw Europy oparte zostało na wielowiekowej, synkretycznej tradycji kultury prawnej Zachodu. Źródeł tej kultury należy doszukiwać się w greckiej filozofii prawa, w prawie rzymskim i w etyce judeochrześcijańskiej.

Czym jest prawo UE

Prawo Unii Europejskiej jest natomiast najnowszym stadium tej wielowiekowej kultury prawnej i łączy w sobie elementy praw krajowych z na bieżąco tworzonymi przez instytucje UE aktami prawnymi o charakterze ponadnarodowym. W prawie tym wyraźnie zaznaczają się cechy prawa francuskiego (głównie administracyjnego), niemieckiego (przede wszystkim cywilnego, gospodarczego i handlowego) i angielskich zasad prowadzenia procesu sądowego. Ujednolicone prawo Unii Europejskiej nie jest zatem ani tworem sztucznym, ani narzuconym obcym systemem. Reguluje stosunki między instytucjami UE, ustala zasady procesów decyzyjnych, określa związek między Unią a państwami członkowskimi oraz między Unią i jej obywatelami. Prawo UE w toku ewolucyjnego rozwoju integracji europejskiej (po ok. pięćdziesięciu latach), ukształtowało się ostatecznie w korpus prawa nazwany porządkiem prawnym Unii Europejskiej.

Prawo UE a prawa państw członkowskich

Rozbudowany system prawny Unii Europejskiej i realizowany w ramach integracji wspólny rynek z funkcjonującymi gospodarczymi swobodami (swobodny przepływ usług, osób, towarów i kapitału) oraz

wspólnymi politykami (np. wspólna polityka handlowa, rolna oraz wspólna polityka transportowa) automatycznie zakłada występowanie różnorodnych powiązań pomiędzy prawem UE a prawem państw członkowskich.

SYTUACJE, ...

w których uzewnętrzniają się powiązania między prawem UE a prawem państw członkowskich:

- ▶ w kwestii pierwszeństwa prawa UE względem praw krajowych;
- ▶ w zagadnieniu umiejscowienia prawa unijnego w porządkach prawnych państw członkowskich i jego znaczenia dla instytucji tych państw;
- ▶ w kwestii rozstrzygnięcia konfliktów między prawem UE a prawem państw członkowskich;
- ▶ w możliwości wpływu prawa wspólnotowego na pozycję prawną osób fizycznych i osób prawnych, tzn. ich prawa i obowiązki;
- ▶ w problemie odpowiedzialności państw członkowskich za szkody wyrządzone jednostkom wskutek naruszenia prawa wspólnotowego.

Wymienione zagadnienia były analizowane, a następnie rozstrzygane w trybie orzeczeń przez instytucję sądową Unii Europejskiej – Europejski Trybunał Sprawiedliwości (ETS) rozstrzygający także spory sądowe między państwami członkowskimi a instytucjami Unii. Już w 1964 r. ETS orzekł, iż prawo ówczesnej formy integracji – Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej (EWG), przekształconej mocą traktatu o UE we Wspólnotę Europejską, ma prymat względem praw krajowych państw członkowskich, ponieważ przynależność państw członkowskich do EWG – organizacji ponadnarodowej założonej przez suwerenne i niepodległe państwa, wyposażonej

w podmiotowość zewnętrzną i wewnętrzną – sprawia, że są one pozbawione możliwości przyznania krajowym środkiem pierwszeństwa w stosunku do systemu prawnego Wspólnoty. Zatem według ETS, żadne przepisy prawa krajowego nie mogą przeważać nad prawem wywodzącym się z traktatu założycielskiego Wspólnoty, który stanowi niezależne źródło prawa.

“ W PRZYPADKU KOLIZJI NORMY PRAWA KRAJOWEGO Z NORMĄ PRAWA UNIJNEGO ZAWSZE PIERWSZEŃSTWO STOSOWANIA MA PRAWO UNIJNE

Jednocześnie ETS wykluczył dopuszczalność oceny norm prawa wspólnotowego z punktu widzenia jego zgodności z normami konstytucyjnymi czy innymi normami prawnymi państw członkowskich. Z pierwszeństwa korzystają normy prawa wspólnotowego niezależnie od tego, czy są wcześniejsze, czy późniejsze od norm prawa krajowego. W razie wątpliwości, czy rzeczywiście występuje niezgodność prawa krajowego z prawem wspólnotowym, sąd państwa członkowskiego powinien wystąpić z pytaniem prejudycjalnym do ETS (Trybunał jedynie odpowie, jakie w konkretnej sprawie należy zastosować prawo, nie rozstrzygnie natomiast zawisłej przed sądem krajowym sprawy).

Prawo unijne obowiązuje bezpośrednio

Normy tego prawa od dnia ich wejścia w życie stają się automatycznie częścią porządków prawnych państw członkowskich, obok norm prawa krajowego, bez potrzeby ich inkorporacji. Taki stan faktyczny oznacza, iż prawo UE nie staje się prawem krajowym, ale zachowuje swoją odrębność. Normy obydwu praw są ze sobą funkcjonalnie powiązane. Oznacza to, iż wiele norm prawa krajowego jest stanowiących w celu wykonania lub uzupełnienia norm prawa wspólnotowego. Ponadto bezpośrednio stosowanie prawa wspólnotowego może polegać na obowiązku powstrzymania się przez organy państwowe od podejmowania pewnych działań, np. wydawania aktów prawnych, jeśli pewne dziedziny należą do wyłącznych kompetencji Unii (np. polityka celna, polityka handlowa).

Orzeczenie

Europejski Trybunał Sprawiedliwości już na początku lat 60. XX w. orzekł, iż skutki norm prawa wspólnotowego nie dotyczą tylko poziomu państwowego krajów członkowskich, ale sięgają bezpośrednio „do wewnątrz” tych państw, tzn. są w stanie wprost

określać sytuację prawną osób fizycznych i osób prawnych, czyli nakładać na nie obowiązki i przyznawać im prawa. Oznacza to, iż obywatele państw członkowskich i osoby prawne, mające siedziby w państwach członkowskich, są, obok państw, podmiotami nowego porządku prawnego.

Gdy prawo unijne nie jest przestrzegane

Z drugiej strony, jednostki mogą się powoływać na akty prawne tworzone przez instytucje Unii Europejskiej (dyrektywy, rozporządzenia, decyzje), jeżeli akty te są skierowane do państwa, którego jednostka jest obywatelem lub ma swoją siedzibę, albo wówczas, gdy akt prawny jest skierowany bezpośrednio do określonej osoby prawnej lub fizycznej (możliwość wystąpienia do sądu krajowego przeciwko państwu, które łamie lub nie wywiązuje się ze stosowania prawa UE, a jednostka z tego powodu ponosi określone szkody).

W przypadku odpowiedzialności odszkodowawczej ze strony państwa ETS orzekł, iż pełna efektywność norm prawa wspólnotowego byłaby ograniczona, a także byłaby osłabiona ochrona gwarantowanych przez nie praw, jeśli jednostki nie byłyby w stanie otrzymać odszkodowania, gdy ich prawa zostały naruszone w wyniku złamania prawa wspólnotowego przez państwa członkowskie.

PRZESŁANKI...

odpowiedzialności odszkodowawczej:

- ▶ naruszenie normy prawa wspólnotowego, która przyznaje jednostkom prawa;
- ▶ wystarczająco poważne naruszenie prawa wspólnotowego;
- ▶ bezpośredni związek przyczynowy między naruszeniem prawa wspólnotowego a szkodą wyrządzoną jednostce.

Dochodzenie odszkodowania od państwa następuje przed sądami państw członkowskich, stosownie do krajowych procedur.

Reasumując

Prawo Unii Europejskiej wywiera ogromny wpływ na prawodawstwo i funkcjonowanie państw członkowskich Unii. Kraje dobrowolnie zrzekły się części swoich suwerennych uprawnień i dla dobra gospodarczej i społecznej współpracy w ramach integracji przyjęły i stosują autonomiczny porządek prawny Unii Europejskiej. Państwa nie tylko realizują polityki UE (nawet, jeśli przejściowo ponoszą straty), ale także są zobowiązane do stosowania prawa integracji na swoich terytoriach. Osoby prawne i fizyczne (obywatele państw członkowskich) mają prawa i obowiązki wynikające z unijnego prawa. Jednocześnie prawo to chroni je i pozwala im na obronę w przypadku naruszenia ich swobód i interesów.

(opr.)

Państwa członkowskie, które nie wywiązują się z realizacji zadań traktatowych, mogą zostać pociągnięte do odpowiedzialności przed Europejskim Trybunałem Sprawiedliwości, który po rozpatrzeniu sprawy, w przypadku zasadności, nakaze państwu niezwłoczne zaniechanie naruszania lub łamania prawa integracji (jeśli państwo się nie zastosuje do orzeczenia, grożą mu kary pieniężne lub zawieszenie w prawach członkowskich po kolejnym procesie i orzeczeniu ETS).

Urzędowe służby kontroli żywności oraz żywności zawierającej genetycznie modyfikowane organizmy lub produkowanej na bazie genetycznie modyfikowanych organizmów w Wielkiej Brytanii

Audit po angielsku



Marta Sobieraj
Wydział Współpracy
Międzynarodowej

Urzędowe służby kontroli, odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności w Wielkiej Brytanii, to:

- Food Standard Agency (FSA)
- Local Authority Enforcement Division (LAED)
- Local Authority (LA)
- Local Authority Co-ordinators of Regulatory Services (LACORS)

Food Standard Agency

Jednostka pozarządowa, podległa ministrowi zdrowia, powołana w dniu 1 kwietnia 2000 r., na podstawie aktu prawnego z 1999 r. Siedziba FSA znajduje się w Anglii, a jej oddziały w Szkocji, Walii oraz w Północnej Irlandii.

Cele FSA na lata 2005-2010:

- Redukcja zatruć pokarmowych przez poprawę bezpieczeństwa żywności,
- Ułatwianie konsumentom wyboru zdrowej diety, wynikiem czego będzie podniesienie jakości życia i redukcja chorób związanych ze złym odżywianiem się,
- Redukcja ryzyka zatrucia wynikającego z chemicznych zanieczyszczeń żywności, w tym radiologicznych,
- Umożliwianie konsumentom dokonywania świadomych wyborów.

Local Authority Enforcement Division

LAED odpowiedzialny jest na szczeblu centralnym za pełnienie funkcji punktu kontaktowego w sieci

ostrzeżenia o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt (RASZ).

Local Authorities odpowiedzialne są za przeprowadzanie urzędowych kontroli na szczeblu lokalnym.

Local Authority Co-ordinators of Regulatory Services (LACORS) – Lokalna Władza Koordynująca: kontroluje żywność genetycznie modyfikowaną, zapewnia współpracę pomiędzy lokalnymi służbami kontrolującymi a Agencją Standaryzacji Żywności.

Laboratoria

W Wielkiej Brytanii znajduje się 65 laboratoriów zatwierdzonych do urzędowej kontroli żywności. Laboratoria te posiadają akredytację zgodnie z systemem ISO 17025 nadaną przez jednostkę akredytującą UKAS (United Kingdom Accreditation Service) w 1994 r. i są reauditowane co roku. Laboratoria analizują 10 000 próbek żywności w ciągu roku.

Kontrole

Kontrole żywności zawierającej genetycznie modyfikowane organizmy są planowane i przeprowadzane przez lokalne służby, które na podstawie artykułu 14 Dyrektywy nr 89/397 są zobligowane do przedstawiania rocznych sprawozdań pokontrolnych do FSA. Ze względu na wysoki koszt analiz na obecność GMO liczba pobieranych prób z żywności importowanej i krajowej jest ograniczona. Wielka Brytania

ŹRÓDŁA I ILOŚĆ*

| | 2001/2002 | | 2002/2003 | |
|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| | Z krajów UE | Z krajów trzecich | Z krajów UE | Z krajów trzecich |
| Soja | 35,6 | 931 | 32 | 839 |
| Pochodne soi | 316 | 1100 | 315 | 1200 |
| Kukurydza | 1300 | 240 | 1200 | 180 |
| Nasiona rzepaku | 443 | 127 | 173 | 2 |

* Zaimportowanych produktów do Wielkiej Brytanii w 2003 r.

FSA JEST ODPOWIEDZIALNA ZA:

- ▶ ochronę zdrowia publicznego przed potencjalnym ryzykiem spowodowanym konsumpcją żywności;
- ▶ dostarczanie informacji i porad dotyczących żywności;
- ▶ tworzenie prawa żywnościowego i zapewnianie jego egzekwowania;
- ▶ koordynację badań i nadzór nad rozwojem polityki żywnościowej;
- ▶ reprezentowanie Wielkiej Brytanii w zakresie polityki żywnościowej na forum Unii Europejskiej;
- ▶ nadzór nad lokalnymi służbami kontrolującymi żywność.

posiada 5 akredytowanych laboratoriów wykonujących analizy jakościowe na wykrywanie Roundup Ready-Soya oraz kukurydzy Bt-176. Laboratoria te otrzymały akredytację zgodnie z systemem EN ISO 17025, nadaną przez jednostkę akredytującą UKAS (United Kingdom Accreditation Service – Jednostka Akredytująca).

GMO

Wielka Brytania importuje produkty genetycznie modyfikowane: soję, przetwory sojowe, kukurydzę i nasiona rzepaku.

Roundup Ready-Soya nie jest uprawiana w krajach Unii Europejskiej, natomiast jest importowana i stosowana w paszach, a jej pochodne występują w przetworzonej żywności. Soja importowana jest głównie z Brazylii, Stanów Zjednoczonych i Kanady.

W Wielkiej Brytanii nie ma produktów składających się lub zawierających żywe organizmy genetycznie modyfikowane, objętych rozporządzeniem WE nr 258/97. Trzynaście produktów pochodzących z genetycznie modyfikowanych plantacji zostało zatwierdzonych w Europie jako ekwiwalenty:

- olej pochodzący z siedmiu różnych genetycznie modyfikowanych nasion rzepaku;
- olej z dwóch genetycznie modyfikowanych ziaren bawełny;
- żywność i składniki żywności pochodzące z czterech genetycznie modyfikowanych kukurydź.

Department of the Environment, Food and Rural Affairs odpowiedzialny jest za:

- projekty aktów prawnych na wprowadzenie GMO na rynek,
- dostarczanie technicznych i proceduralnych informacji.

DEFRA na mocy Dyrektywy nr 2001/18/EC współpracuje z równorzędnymi organami: Szkockim Organem Wykonawczym, Walijskim Zgromadzeniem, Departamentem Środowiska Północnej Irlandii.

Food Standards Agency odpowiedzialna jest za:

- przygotowywanie aktów prawnych dotyczących genetycznie modyfikowanej żywności i zapewnienie jej prawidłowego wdrożenia,
- ocenę nowej żywności przed wprowadzeniem jej na rynek,
- koordynowanie i nadzór badań,
- rozwój polityki żywnościowej.

KONTROLA FSA PRAWIDŁOWEGO OZNAKOWANIA

| | Liczba pobranych próbek | Liczba próbek z GMO | Liczba próbek GMO-free |
|-----------------|-------------------------|---------------------|------------------------|
| Soja | 45 | 8 | 3 |
| Kukurydza | 42 | 0 | 0 |
| Nasiona rzepaku | 2 | 0 | 0 |
| Pomidory | 2 | 0 | 0 |

FSA jest kompetentną służbą kontrolującą Novel Food na podstawie rozporządzenia WE nr 258/97.

Novel Food Division

W ramach FSA jest utworzona grupa Novel Food Division, odpowiedzialna za rozwój i wdrażanie polityki żywności genetycznie modyfikowanej i znakowanie żywności. NFD nadzoruje prace Advisory Committee on Novel Food and Processes (ACNFP), niezależnego ciała składającego się z 15 naukowców.

ODPOWIEDZIALNI ZA KONTROLE

- ▶ Department of the Environment, Food and Rural Affairs (DEFRA),
- ▶ Food Standards Agency (FSA),
- ▶ Local Authorities Co-ordinators of Regulatory Services (LACORS).

Próbki zostały pobrane od producentów i detalistów. W 8 próbkach została wykryta genetycznie modyfikowana soja, ale na poziomie poniżej 1%. Trzy próbki oznakowane jako GMO-free zawierały jednak genetycznie modyfikowaną soję, co wprowadzało konsumentów w błąd.

FSA udostępnia informacje otrzymane od LA na swojej stronie internetowej.

Lokalne służby (LA) oraz Portowe Służby Zdrowia (PHA) odpowiedzialne są za planowanie oraz za wykonywanie czynności kontrolnych żywności importowanej.

Komunikacja między FSA i LA przebiega za pośrednictwem Local Authority Enforcement Division (LAED) i LACORS.

Użyteczne adresy:

Food Standards Agency FSA

Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
Tel. +44 20 7276 8055

www.food.gov.uk/

Local Authority Co-ordinators of Regulatory Services LACORS

Local Government House
Smith Square
London SW1P 3HZ
Tel. +44 20 7665 3888

www.lacors.gov.uk/lacors/home.aspx

Współpraca IJHARS z OECD

**OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development,
czyli Organizacja Współpracy Gospodarczej i Rozwoju**



Marta Szemberg
Wydział Współpracy
Międzynarodowej

Działalność OECD w zakresie certyfikacji i standaryzacji określonych produktów i środków produkcji rolniczej skupia się na tworzeniu wspólnych kryteriów mających na celu wspomaganie handlu międzynarodowego pomiędzy krajami członkowskimi OECD, jak i krajami niebędącymi członkami tej organizacji. Poprzez swoje prace nad standardami dla owoców i warzyw, OECD przyczynia się do wprowadzania standardów jakościowych do obecnej produkcji oraz obrotu tymi towarami, a także promuje jednolite procedury kontroli jakości. Oprócz tego OECD tworzy zasady certyfikacji nasion i materiału reprodukcyjnego, a także zasady testowania ciągników rolniczych.

System OECD „Stosowania Międzynarodowych Norm na Owoce i Warzywa” został utworzony w 1962 r. w celu wspomaganie handlu owocami i warzywami.

CELE SYSTEMU OECD

- ▀ przyczynianie się do wprowadzania międzynarodowych norm dla owoców i warzyw do obecnej produkcji oraz obrotu tymi produktami;
- ▀ promowanie jednolitych procedur kontrolnych oraz stosowania jednolitego świadectwa jakości;
- ▀ prace nad warunkami utrzymania jakości produktów podczas transportu i obrotu;
- ▀ promowanie międzynarodowych standardów opakowań oraz znakowania owoców i warzyw;
- ▀ prace nad warunkami zapewnienia odpowiedniej jakości, mające na uwadze nowe metody obrotu produktami w celu zapewnienia satysfakcji konsumentów;
- ▀ uczestnictwo w tworzeniu i nowelizacji norm WP7 EKG/ONZ (m.in.: ilustrowanych broszur interpretacyjnych do norm EKG/ONZ, skali barw dla różnych produktów rolnych, wytycznych dla obiektywnych metod oceny dojrzałości owoców).

Obecnie członkami systemu są 23 państwa (stan na 19.05.2006). Do systemu mogą przystępować kraje członkowskie OECD oraz pozostałe kraje ONZ lub WTO, które życzą sobie przestrzegania norm dla wszystkich lub tylko części produktów objętych systemem.

Zobowiązania

Członkami systemu stają się kraje, które złożą odpowiednią deklarację i zobowiążą się do:

- ▀ Stosowania międzynarodowych norm na owoce i warzywa, opracowanych przez Europejską Komisję Gospodarczą ONZ, które zostały przyjęte do stosowania w ramach systemu (obecnie są to 54 normy dla świeżych, suchych i suszonych owoców i świeżych warzyw).
- ▀ Kontrolowania tych towarów przez urzędowe służby kontroli jakości, według uzgodnionych w systemie metod.
- ▀ Wystawiania świadectw jakości skontrolowanych partii towaru na drukach opartych na wzorze świadectwa OECD.
- ▀ Wzajemnego uznawania świadectw wydawanych przez urzędowe służby kontroli jakości innych krajów członkowskich.
- ▀ Uczestniczenia w plenarnych sesjach systemu, na których ustalane są interpretacje norm i metody kontroli oraz analizowane są warunki obrotu, transportu i pakowania w celu wprowadzenia odpowiednich zmian do norm.
- ▀ Opłacania składki rocznej.

Umocowanie prawne

Na mocy decyzji Rady OECD (C(94) 60/FINAL) z dnia 8 kwietnia 1994 r. Polska uzyskała członkostwo w systemie OECD „Stosowania Międzynarodowych Norm na Owoce i Warzywa”, a ówczesny Centralny Inspektorat Standaryzacji został upoważniony na mocy zarządzenia nr 15 Ministra Współpracy Gospodarczej z Zagranicą z dnia 13 października 1994 r. (Dz.Ur. nr 7, poz. 15) do reprezentowania Polski w systemie OECD. Obecnie Główny Inspek-

torat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na podstawie ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2001 r. nr 5, poz. 44 z późn. zm.) kontynuuje współpracę z ww. systemem.

Zgodnie z Decyzją Rady OECD (C(92) 184/FINAL) dotyczącą systemu „Stosowania Międzynarodowych Norm na Owoce i Warzywa” państwa przystępujące do systemu są zobowiązane do stosowania w eksporcie norm przyjętych przez system, a w imporcie do uznania tych norm za normy obowiązujące w kraju pochodzenia owoców i warzyw.

Normami obowiązującymi w systemie OECD są zaś normy Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych EKG/ONZ (*United Nations Economic Commission for Europe*).

Korzyści współpracy

Podsumowując dotychczasową 12-letnią współpracę Polski z systemem OECD, warto zwrócić uwagę na szereg korzyści, które Polska osiągnęła. Najważniejsze z nich to pełne dostosowanie jakości oraz metod kontroli eksportowanych przez kraj owoców i warzyw do wymagań norm i zasad kontroli przyjętych w krajach importujących te produkty, zwłaszcza w Unii Europejskiej.

Wraz z uczestnictwem w systemie przyjmuje się zasadę wzajemnego uznawania certyfikatów kontrolnych wydawanych przez służby kontrolne, które są zobligowane do wystawienia świadectwa gwarantującego zgodność z obowiązującymi normami. Przyspiesza to znacznie obrót międzynarodowy, gdyż eliminuje potrzebę kontroli w kraju docelowym, co jest szczególnie ważne w przypadku łatwo psujących się produktów, takich jak świeże owoce i warzywa.

Uczestnictwo w systemie przyniosło Polsce duże korzyści odnośnie ujednoczenia strefy importu. Zasada uznawania wyników kontroli wystawianych przez urzędowe służby eksportera daje importerowi możliwość stawiania wymagań, dotyczących jakości dostarczanych owoców i warzyw. Ścisła współpraca wszystkich służb kontrolnych, na podstawie której działa system, wpływa na ograniczenie dopuszczenia na rynek krajowy i międzynarodowy towarów o jakości poniżej normy.

Szkolenia

W ramach prac systemu dla inspektorów kontroli jakości handlowej owoców i warzyw, organizowane są seminaria, praktyki oraz szkolenia, które podnoszą wiedzę specjalistyczną, a tym samym skuteczność kontroli. Przedstawiciele Inspekcji przez wszystkie lata członkostwa wielokrotnie uczestniczyli i nadal uczestniczą w organizowanych szkoleniach dla inspektorów (Słowacja, Wielka Brytania, Niemcy). Włączenie się Polski w prace systemu było również jednym z ważnych kroków przygotowujących

FUNKCJE IJHARS

- ▶ reprezentowanie Polski na forum systemu OECD;
- ▶ promowanie w kraju stosowania międzynarodowych norm na owoce i warzywa w eksporcie i imporcie;
- ▶ promowanie jednolitych procedur kontrolnych oraz stosowanie ujednoczonego świadectwa jakości;
- ▶ uczestnictwo w opracowywaniu ilustrowanych broszur interpretacyjnych do norm EKG/ONZ;
- ▶ współpraca ze służbami kontrolnymi innych państw należących do systemu OECD (wymiana informacji, ujednoczanie metod kontroli jakości handlowej).

Polację do członkostwa w Unii Europejskiej w dziedzinie jakości owoców i warzyw oraz funkcjonujących systemów kontroli w Europie.

Normy

System OECD wdrożył do obrotu międzynarodowego 54 normy EKG/ONZ dla świeżych, suchych i suszonych owoców oraz świeżych warzyw. Wszystkie powyższe normy oraz 3 normy EKG/ONZ, jeszcze niewdrożone przez OECD, tj. na orzechy pistacjowe w skorupkach, orzechy łuskane i śliwki suszone, zostały przetłumaczone na język polski przez ówczesny CIS i wydane przez Polski Komitet Normalizacyjny jako „Projekty Polskich Norm”.

Wdrożenie norm międzynarodowych do polskich przepisów miało bardzo duże znaczenie dla obrotu towarów z zagranicą oraz obrotu krajowego. Producentom-eksporterom owoców i warzyw z Polski ułatwiło to przygotowanie towarów do kontroli standardyzacyjnej oraz spełnienie wymagań odbiorców zagranicznych.

W ramach systemu

Podczas członkostwa Polski w systemie zostało opracowanych wiele broszur interpretacyjnych do międzynarodowych norm handlowych tworzonych przez EKG/ONZ, które dystrybuowane wśród przedsiębiorców i producentów stanowią pomoc w zrozumieniu norm dla świeżych owoców i warzyw, poprzez ujęcie w nich szeregu ilustracji obrazujących wymagania norm.

W ramach systemu odbywają się sesje plenarne, w których Inspekcja czynnie uczestniczy, a także spotkania szefów służb kontroli.

W 2006 r. sesja plenarna systemu OECD odbyła się w dniach 30 listopada–1 grudnia w Paryżu, jak również doszło do spotkania szefów służb kontroli w dniach 4–5 grudnia w Agadir w Maroku.

Zachęcamy do odwiedzenia portalu OECD: www.oecd.org/code/f&v/fruitveg.htm

Jak cię widzą, tak cię piszą



Komunikacja interpersonalna to zarówno zachowania werbalne, jak i niewerbalne. Każda sytuacja społeczna stwarza konieczność nadawania i odbierania różnych informacji



Elżbieta Nowakowska
Wydział Kontroli
Wewnętrznej

Wyciągnij przed siebie rękę w pozycji do przywitania. Czy chcesz wiedzieć, co o Tobie mówi ten prosty gest? Skierowanie dłoni do góry oznacza, że do kontaktów z ludźmi podchodzisz z pozycji niższości. Skierowanie dłoni do dołu wskazuje, że lubisz dominować i w kontaktach z ludźmi uznajesz pozycję siły. Natomiast dłoń wyprostowana to wskazówka, że ludzi traktujesz jak partnerów.

A tak z pozoru drobna sprawa jak uścisk dłoni podczas powitania? Czy przemknęło Ci kiedykolwiek przez myśl, że siła, z jaką ściskasz dłoń drugiej osoby, bezpośrednio wpływa na jej stosunek do Ciebie? Jeśli robisz to z siłą większą niż druga osoba, automatycznie zyskujesz opinię kogoś następnego. Jeśli zaś ściskasz dłoń zbyt lekko, dajesz czytelny sygnał, że jesteś uległy i łatwo Cię zdominować.

W codziennych kontaktach z ludźmi rzadko myślimy o tym, że choć podstawowym środkiem wymiany informacji są słowa, to aż 55% odbieranych komunikatów przekazywanych jest poprzez tzw. mowę ciała (komunikacja niewerbalna). Za pomocą słuchu odbieramy tylko 45% komunikatów, przy czym 7% przypada na treść wypowiedzi, a 38% na to jak mówimy, czyli ton, barwę głosu, akcenty i tempo mówienia.

Czym komunikujemy?

Komunikacją niewerbalną (mowa ciała) określamy zespół spontanicznych sygnałów nieświadomie nadawanych i odbieranych przez ludzi na wszystkich niewerbalnych kanałach jednocześnie. Informuje nas ona o podstawowych stanach emocjonalnych, intencjach i oczekiwaniach rozmówcy. Może również wspomagać

efekt wypowiedzi (np. potakiwanie głową przy słowie „tak”) lub zupełnie je zastępować (np. słynny gest Kozakiewicza). Kiedy mówimy, że mamy przecucie lub wrażenie, iż ktoś np. skłamał, tak naprawdę mamy na myśli, że sygnały przekazywane przez język ciała były sprzeczne z wypowiadanymi słowami.

Wśród komunikatów niewerbalnych wyróżniamy:

- mimikę (wyraz twarzy), która głównie odzwierciedla stany emocjonalne rozmówcy, przy czym uznawana jest jednocześnie za największego niewerbalnego kłamcę, gdyż w dużej mierze podlega naszej kontroli (można sprawić, by twarz wyrażała uśmiech, zdziwienie czy oburzenie);
- pantomimikę (gesty), które ilustrują wypowiedzi, ujawniają zaangażowanie w rozmowę;
- zachowania przestrzenne (pozycja ciała), które wyrażają sympatię lub niechęć do rozmówcy;
- czynniki paralingwistyczne, rozumiane jako ton głosu, tempo mowy, intonacja, przerwy w wypowiedzi;
- powierzchowność, będącą przekazem informacji o statusie rozmówcy, jego zawodzie itp.;
- zapach.



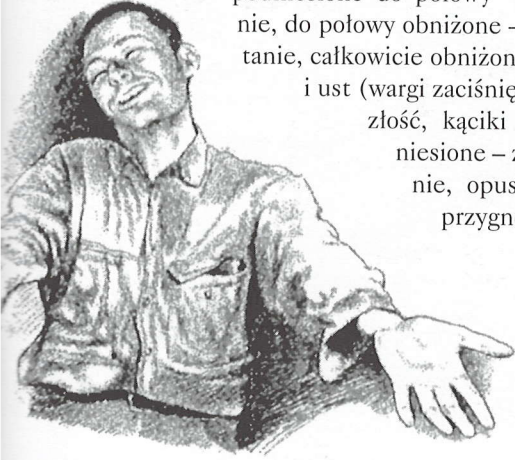
Mowa ciała

W trakcie rozmowy znaczną część naszej uwagi (około 43%) zwracamy na oczy rozmówcy, nazywane często zwierciadłem duszy. Ekspresja oczu

wyraża się między innymi poprzez:

- zmianę wielkości źrenicy (2–8 mm);
- częstotliwość mrugania (zwykle co 3–10 sek.);
- stopień otwarcia oczu (od szeroko otwartych do przymkniętych powiek);
- wyraz oczu (tzw. maślane oczy, mordercze spojrzenie).

O reakcji rozmówcy świadczą również okolice brwi (całkowicie podniesione wyrażają niedowierzanie, podniesione do połowy – zdziwienie, do połowy obniżone – zakłopotanie, całkowicie obniżone – złość) i ust (wargi zaciśnięte – upór, złość, kąciki ust podniesione – zadowolenie, opuszczone – przynębnienie).



Gesty

Ważnym komunikatem niewerbalnym są gesty:

- otwarte dłonie – znak otwartości na innych, pewności siebie, dobrych zamiarów (dawniej pokazanie dłoni świadczyło o pokojowych zamiarach),
- dłonie ściśnięte bądź schowane (np. pod stół) – informują o braku pewności siebie, lęku, nieczystych zamiarach,
- rozwarłe, uniesione ramiona to symbol otwartości, opiekuńczości, mądrości i władzy (gest papieża, polityków),
- spleatanie rąk na piersiach oznacza tworzenie bariery, niepewność,
- machanie wystawionym do góry palcem wskazującym (gest forsowania – patrzcie, jestem lepszy, wiem co mówię) zazwyczaj wzbudza agresję,
- zatykanie ust ręką podczas mówienia informuje o niepewności, zakłopotaniu, nieszczerych intencjach,
- pocieranie nosa, powiek, ucha, drapanie po szyi, to gesty wyrażające kłamstwo,
- trzymanie rąk na biodrach wskazuje na agresję lub mobilizację,
- chodzenie z rękami w kieszeniach i ze zgarbionymi ramionami świadczy o smutku, depresyjnym nastroju,
- ręce założone za plecami to gniew, frustracja, obawa,
- zacieranie rąk to oczekiwanie,
- siedzenie z rękoma założonymi za głowę i skrzyżowanymi nogami to pewność siebie, poczucie dominacji,
- szczypanie nasady nosa, zamknięte oczy to negatywna ocena,
- bębnienie palcami to zniecierpliwienie.

Co to znaczy

Najprostszymi niewerbalnymi sygnałami, które mogą wskazywać na to, że się bronimy, są skrzyżowane ręce (czasem także nogi), pochylona sylwetka. Taką pozycję przyjmują osoby, które mało się znają lub czują się ze sobą niepewnie. Niezadowolone manifestuje się najczęściej: ściągnięciem brwi, zaciśnięciem ust, pochYLENIEM głowy, spojrzeniem skierowanym w dół lub spoglądaniem znad pochylonej głowy, lekkim odchyleniem ciała. Niechęć może być również ujawniana przez splecione palce lub zaciśnięte pięści, a zniecierpliwienie i brak zainteresowania rozmową: złym kontaktem wzrokowym (gapienie się, patrzenie bokiem, rozglądanie się po pokoju), wykonywaniem innych czynności (bawienie się długopisem, spinaczem), ciągłym kiwaniem głową lub bębnięciem palcami po blacie biurka (stołu) czy zerkaniem na zegarek. Z osobą przekazującą takie sygnały niewerbalne trudno nawiązać dobry kontakt, chociaż wypowiedane przez nią słowa mogą wyrażać życzliwość do nas stosunek.

Cztery strefy

Omawiając zachowania przestrzenne wspomnieć należy, że wyodrębniono cztery strefy używane przez nas nieświadomie podczas kontaktów z innymi ludźmi. Są to:

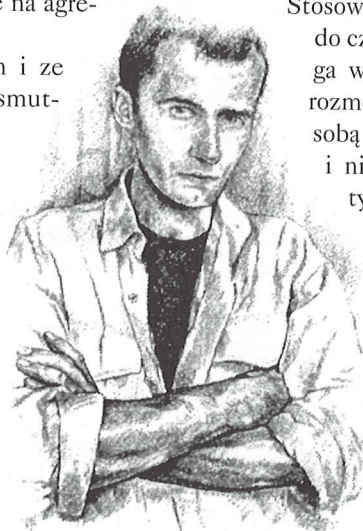
- strefa intymna (0–45 cm),
- strefa osobista (45–120 cm),
- strefa społeczna (120–350 cm),
- strefa publiczna (360–600 cm).

Bliskość przestrzenna rozmówców jest wskaźnikiem wzajemnej zażyłości i sympatii (im bliższy dystans, tym bliższa relacja rozmówców). Psychiczne zdystansowanie, przy naruszeniu sfery intymnej przez rozmówcę, uzyskuje się poprzez odwrócenie twarzy, stanie bokiem, zawieszenie wzroku w przestrzeni lub skupienie uwagi na czym innym, odległym.

Praktycznie

Stosowanie tych zasad, zwłaszcza gdy mamy do czynienia z osobą nieznajomą, zapobiega wystąpieniu agresji lub lęku podczas rozmowy. Natomiast ludzie pozostający ze sobą w dobrym kontakcie spontanicznie i nieświadomie przyjmują prawie identyczne pozycje ciała, a także wykonują podobne ruchy, jak w lustrzanym odbiciu. Często mówią do siebie głosem o podobnej sile, tempie i melodii. Możemy to świadomie zastosować, jeżeli zależy nam na dobrym wczuciu się w stan przeżywany przez rozmówcę lub chcemy być odbierani jako osoba rozumiejąca i życzliwa.

(opr.)



55%

komunikacji
to mowa ciała

Zapowiedź

O tym, jakie są elementy komunikacji niewerbalnej dowiemy się w następnym numerze biuletynu „Wiedza i Jakość”

Uchwycić chwilę

foto: Jerzy Lech

Z Jerzym Lechem, fotografem, rozmawiała Renata Turowicz

Co decyduje o dobrym zdjęciu?

Dobre zdjęcie porusza, wywołuje emocje. Odbiorca nie musimy nawet wiedzieć dlaczego. Dobra fotografia wyraża coś, czego do końca nie pokazuje. Patrząc na nią, pozostawia miejsce na myślenie, zastanowienie, pytanie, interpretację.

Jak wyglądają Pańskie przygotowania do pracy z ludźmi?

Aby zdjęcie było ciekawe i dynamiczne – musi być kontakt z osobami, które chcemy fotografować, trzeba z nimi porozmawiać, zaangażować, stworzyć atmosferę, inaczej będą to słupki, nie ludzie. Zrobić serię kilku ujęć, aby wybrać to najbardziej wyluzowane, naturalne. Nie można ograniczać się

tylko do poprawnej techniki wykonania zdjęcia, musi zostać stworzona atmosfera.

Przed nami czas świąt, ludzie przy stole siedzą i jedzą, a w albumie, co roku te same, oklepane zdjęcia. Jak zrobić ciekawe zdjęcie przy stole?

Po pierwsze fotografować przy naturalnym świetle, zapalić świece, zapalić lampki na choince, zgasić górne światło – to tworzy klimat, nastrój – będą piękne zdjęcia.

A tradycyjnie, pozowane zdjęcia przy choince, jak przełamać ich sztampowość?

Sztampowość zacząć przełamywać od sposobu ustawienia rodziny przy choince. Nie ustawiać ich na

JERZY LECH

- ▶ Portret korporacyjny PriceWaterHouseCoopers. Wystawa autorska Klub Dziennikarza na Foksal. (Warszawa 2005).
- ▶ Suwalskie triennale plastyki 2005.
- ▶ Grupowa wystawa w ramach I Jesiennej wystawy Klubu Pacamera (Suwałki, 1997).
- ▶ Grupowa wystawa na zakończenie pleneru artystycznego (Broniszów, 1997).
- ▶ „Pacamera w Drodze” - wystawa grupowa z okazji 5-lecia Klubu Pacamera (Suwałki, 1996).
- ▶ „Niebo” - Ogólnopolska wystawa klubu fotograficznego Pacamera (Galeria Chłodna w Suwałkach, 1994 r.).
- ▶ „Mikrofotografia” - wystawa indywidualna na Politechnice Białostockiej, 1987.
- ▶ I nagroda w konkursie fotograficznym „Foto - Nauka” zorganizowanym przez Telewizję Polską TVP w ramach programu „Laboratorium” w roku 1989.
- ▶ I nagroda w konkursie fotograficznym „Makrofotografia”, miesięcznik „Foto Magazyn” (Monachium, 1992).
- ▶ Od 12 lat redaktor znanych miesięczników fotograficznych wydawanych w Polsce, takich jak: „Foto” i „Fotografia Cyfrowa”.
- ▶ e-mail: budaruska@warsztaty-fotograficzne.com, www.warsztaty-fotograficzne.com, tel. kom. 602 211 402.



baczność, zainteresować sobą nawzajem. Może nich zrobią sobie coś na przekór, coś zabawnego. Starajmy się zawsze szukać emocji. Poszukujemy bardzo prostych niemal niezauważalnych gestów i w nich starajmy się odkryć to „coś”, co charakteryzuje rodzinę.

Wyobraźmy sobie, że po obiedzie rodzina idzie porzucać się śnieżkami. Jak fotografować śnieg?

► **Wariant pierwszy: wieczór**

Proponowałbym zastosować oświetlenie, nie takie *en face*, tylko boczne, np. lampa błyskowa na statywie ustawiona tak, aby dawała światłocien. Wtedy uzyskamy głębię ostrości. Najgorszą rzeczą, jaką możemy zrobić, fotografując, to jest błyskać biometrycznie, czyli na wprost – jest to dopuszczalne i zrozumiałe jedynie jak robimy zdjęcia okładowe.

Można również postawić w śniegu kilka świeczek w okręgu – robimy zdjęcie z wykorzystaniem priorytetu przesłony, czyli opcji AV – aparat sam dobiera czas naświetlania. Ponieważ jest on krótki, świeczki będą rozmazane, ale dodatkowo zastosujemy lampę błyskową ustawioną skośnie (błysk wyzwalamy np. przez sterownik), której błysk spowoduje, że jednak coś wyjdzie ostre i nieporuszone.

► **Wariant drugi: dzień**

Wszyscy rzucają się śnieżkami. Duży poziom oświetlenia. Można uzyskać efekt wręcz przeciwny – zamrozić ruch, zamrozić moment lecącej śnieżki. Również użyjemy opcji AV (prysłona 5,6 lub 8, czułość 400 ISO).

W dzień też można uzyskać efekt „płynącego ruchu” – ale wtedy musimy zastosować najniższą czułość, przysłonę przymknąć maksymalnie, aby wydłużyć czas naświetlania. Osoba będzie wyraźna, ale całe tło będzie rozmazane.

Czas świąt to także czas prezentów. Osoby decydujące się na zakup aparatu cyfrowego, poniżej jakiej sumy nie powinny zejść, aby wydanie pieniędzy nie okazało się dotkliwą nauką?

Lepiej drożej, ale porządnie. Nie warto kupować aparatów poniżej 1000 zł, no chyba że w ramach promocji zostały przecenione.

Dywagacje dla wtajemniczonych

Często na forach fotograficznych pojawia się ostra wymiana zdań między posiadaczami nikonów i canonów, co Pan sądzi o tym „sporze”? Dziś w aparatach cyfrowych rządzą ci, co produkują matryce, Nikon nie produkuje matryc, jest skazany na współpracę z firmą Sony. Canon ma własną matrycę CMOS i tak ją udoskonalił, że lustrzanki Canona z tymi matrycami mają najlepsze wyniki w testach porównawczych.

Cyfra, cyfra, ale są jeszcze osoby mające aparaty analogowe...

Nikon robił cudowne lustrzanki analogowe. Ja, mimo że fotografuję canonem, też mam nikona. W moich

analizach porównawczych, które ukazały się na łamach „Foto”, nikon analogowy miał zawsze lepsze notowania niż canon.

Przetwarzanie rzeczywistości

Czy aparat cyfrowy pomaga amatorowi stać się lepszym fotografem, czy też łatwość i taniść pstrykania skłania do produkcji tandety?

► Po pierwsze: łatwość pstrykania była zawsze i w aparatach analogowych i w cyfrowych. Cyfra wcale tego nie zmieniła. Ale dla ludzi świadomych i poszukujących otworzyła jedynie nowe możliwości twórczego patrzenia i postrzegania.

► Po drugie: cyfra jest zupełnie innym narzędziem. Człowiek niekreatywny z aparatem cyfrowym w ręku będzie robił tandetne obrazki w tandetnych ramach. Ale już w rękach człowieka świadomego swojego celu stanie się narzędziem tworzącym sztukę.

Fotografia cyfrowa jako sztuka zaczyna się od warsztatu. I tu dochodzimy do kwestii oprogramowania, dzięki któremu przetworzymy uzyskane pliki. Mam tu też na myśli format RAW i późniejszą konwersję tych plików do JPEG czy TIFF. Zrobienie zdjęć w formacie RAW, konwersja, zastosowanie różnych opcji do wydobycia szczegółów w cieniach, w światłocieniach, poprawieniu kontrastu ekspozycji, balansu barw, nasycenia kolorów – dopiero ukaże nam rezultaty.

W kwestii programu graficznego, punktem odniesienia według Pana jest...?

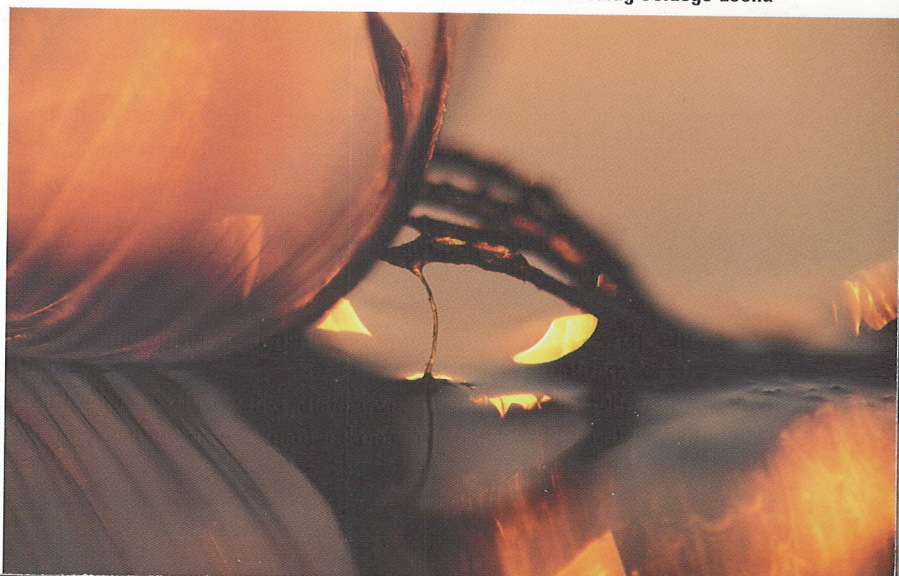
Każdy program do obróbki obrazu w inny sposób odwzorowuje kolory, odcienie i tony. Punktem odniesienia jest program, który pokaże problem profilowania kolorów, ich odwzorowania, zmieni dużą przestrzeń barwną na mniejszą – w tym Adobe Photoshop jest liderem w skali światowej.

Zdjęcia zrobione w Photoshopie na skalibrowanym monitorze, a zdjęcia zrobione w Corelu czy nawet ACDSSee dają kompletnie inne efekty. To są programy oparte na różnych algorytmach, różnych poziomach odwzorowywania kolorów.

Konkurs Portret – zabawne ujęcie

Drodzy Pracownicy,
zapoznajcie się
z wytycznymi
i wskazówkami
z wywiadu. Zróbcie
zdjęcie i przeslijcie je
pod adres redakcji
(rturowicz@ijhars.gov.pl).
Nagrodą za najlepsze
zdjęcie będzie warsztat
fotograficzny pod okiem
Pana Jerzego Lecha.
Serdecznie zapraszamy!

Mikroświat według Jerzego Lecha



Nordic Walking

Namawiamy do uprawiania każdego sportu i wszelkiej aktywności fizycznej. Jaki sport? – nieważne, byle tylko się ruszać. Jednak przed rozpoczynającym się sezonem narciarskim spróbujcie czegoś nowego, czegoś, co wkrótce będzie bardzo trendy

Plusy uprawiania Nordic Walking

- ▶ Podczas treningu tętno wzrasta o ok. 5-17 uderzeń na minutę (jest wyższe o ok. 13% niż przy tradycyjnym chodzie).
- ▶ Wydatek energetyczny wzrasta średnio o 20%.
- ▶ Następuje rozluźnienie napięcia w okolicach karku i ramion - trening oszczędza zarówno kolana, jak i stawy.
- ▶ W trakcie godzinnego marszu z kijkami można spalić nawet 400 kalorii (dla porównania - przy tradycyjnym chodzie spalamy 280 kalorii).
- ▶ Marsz z kijkami inicjuje pracę ponad 90% mięśni całego ciała.
- ▶ Kijki dają poczucie bezpieczeństwa i pozwalają na efektywny, dynamiczny trening w górach, na śniegu oraz na oblodzonych nawierzchniach.

Nordic Walking można uprawiać wszędzie, zarówno w górach, jak i na plaży, w miejskich parkach i podmiejskich lasach, na naturalnym podłożu, jak i na asfaltowych chodnikach.

Zwykle chodzenie, a może coś więcej...

Dzięki Nordic Walking możemy trenować i utrzymać w dobrej kondycji praktycznie całe ciało. Dbamy o serce, mięśnie oraz o układ krwionośny. Może to być trening łagodny, dający wspaniałe odprężenie, jak i trening ostry i dynamiczny – znacznie poprawiający naszą kondycję fizyczną oraz ćwiczący nasze mięśnie.

W trakcie uprawiania Nordic Walking spalamy o 20% więcej kalorii niż przy tradycyjnym marszu, a co najważniejsze angażujemy ponad 90% mięśni całego ciała.

Cztery punkty podparcia

Nordic Walking to marsz polegający na odpychaniu się od podłoża specjalnie zaprojektowanymi kijkami. Podczas marszu z kijkami angażujemy do pracy górną część ciała – ramiona, które przy zwykłym marszu działają jako przeciwwaga, ale nie pracują. Kijki nordic nie pozwalają nam na lenistwo, podczas marszu spełniają rolę napędu. Pozwalają nam za to na odciążenie kolan i stawów kończyn dolnych (biodrowy, kolanowy, skokowy). Jest to idealna aktywność dla osób pracujących w biurze i prowadzących siedzący tryb życia.

O Nordic Walking opowiedział nam Marcin Wodzyński – FitLife – trener osobisty – Fitness Klub Body Line, Reebok – instruktor kulturystyki, pływania (indywidualnego i w grupach oraz pływania początkowego), ratownik, instruktor jazdy na rolkach i Nordic Walking (tel. 603 528 292).

