

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (43)/2016

ISSN 1896-9569



**Żywność „light”  
niekoniecznie „fit” – str. 29**

**Jakość handlowa  
na grillu – str. 3**

**Rolnictwo ekologiczne  
w Polsce w 2015 r. – str. 13**

## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora ..... 1

## WYDARZENIA

Wydarzenia marzec–maj 2016 ..... 1

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Jakość handlowa na grillu  
Anna Dominiak ..... 3

O znakowaniu raz jeszcze  
Dorota Krzyżanowska ..... 8

Zmiany w ustawie o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń  
produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach  
tradycyjnych oraz niektórych innych ustaw  
Izabella Kamińska ..... 11

Producenci ekologiczni w Polsce w 2015 r.  
Kinga Salach, Małgorzata Waszewska ..... 13

Zasady importu produktów rolnictwa ekologicznego  
– problemy i nowe wyzwania  
Renata Przegalińska ..... 15

Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych  
– województwo lubuskie  
Karolina Zakrzewska ..... 17

Rolnictwo ekologiczne w Japonii  
Anna Ostasiewicz ..... 20

20 lat Polski w Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju  
Anna Janasik ..... 24

80 dań dokoła świata, czyli kilka słów o zachowaniu  
przy stole. Część II: Afryka  
Joanna Maryniak-Szpilarska ..... 26

## DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Żywność „light” niekoniecznie „fit”  
Małgorzata Remus ..... 29

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (25):  
Codex Alimentarius (1963).  
Część I. Kontekst polityczny i początek prac  
Stanisław Kowalczyk ..... IV str. okładki

## Autorzy:

### 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. Pracuje w Biurze Współpracy Międzynarodowej od 2009 r.

### Izabella Kamińska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz podyplomowych studiów praktycznej psychologii społecznej w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej. Od 2005 r. pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS, obecnie naczelnik Wydziału Nadzoru nad Jednostkami Certyfikującymi i Produkcją.

### Stanisław Kowalczyk

Od stycznia 2009 r. do maja 2016 r. Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora IJHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

### Dorota Krzyżanowska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od powstania Inspekcji w 2003 r. Wcześniej pracownik Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz Instytutu Żywności i Żywności w Warszawie.

### Joanna Maryniak-Szpilarska

Absolwentka ochrony środowiska na Uniwersytecie Kardynała Wyszyńskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od września 2008 r. Obecnie starszy specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

### Anna Ostasiewicz

Absolwentka Studiów Doktoranckich przy Wydziale Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od września 2012 r. pracuje jako specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

### Renata Przegalińska

Absolwentka ochrony środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2008 r. w IJHARS, od 2010 r. – główny specjalista Wydziału Rolnictwa Ekologicznego.

### Małgorzata Remus

Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego. Od lipca 2013 r. pracownik Pracowni Analiz Kłasyfikacyjnych Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni, na stanowisku Asystenta Laboratorium.

### Kinga Salach

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od marca 2013 r. starszy inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

### Małgorzata Waszewska

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

### Karolina Zakrzewska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów MBA „Zarządzanie i Marketing w Rolnictwie i Przemysle Rolno-Spożywczym” IZMA/ESSEC. W GIJHARS z przerwami od stycznia 2003 r. Obecnie starszy specjalista w Wydziale Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.



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

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

**Zdjęcie na okładce:**  
Fotolia

**Realizacja:**  
Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzczak  
www.grzegorzczak.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów  
Oddano do druku: 10 czerwca 2016 r.



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Polscy konsumenci coraz chętniej sięgają po żywność typu *light* czy *fit*. Zamiast zwykłego jogurtu wybieramy ten o obniżonej zawartości tłuszczu, kupujemy płatki *fit* i mleko do kawy *light*. Jednak czy wiemy jak rozpoznać produkty, w których obniżona została wartość energetyczna? W artykule „Żywność *light* niekoniecznie *fit*” autorka wyjaśnia między innymi: kiedy na etykiecie może znaleźć się informacja, że to produkt o niskiej zawartości tłuszczu czy cukru, o niskiej wartości energetycznej czy też produkt lekki. Warto dowiedzieć się także co dodaje się do produktów, w których jest mniej cukru czy też tłuszczu.

Lato zbliża się coraz większymi krokami – czas weekendowych wyjazdów, urlopów a także grillowania. W artykule „Jakość handlowa na grillu” prezentujemy wyniki kontroli jakości handlowej produktów bez których nie wyobrażamy sobie grilla: przetworów mięsnych, oliwy z oliwek, przypraw, pieczywa czy też napojów. Godny podkreślenia jest fakt, że w przypadku przetworów mięsnych zanotowaliśmy spadek nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych – z 21% w 2014 r. do 14,5% w 2015 r.

Zachęcam także do lektury artykułu „Producenci ekologiczni w 2015 roku”, z którego dowiedzą się Państwo, że podobnie jak w 2014 r., najwięcej producentów ekologicznych znajduje się w województwie warmińsko-mazurskim (4041), a przetwórci ekologicznych w województwie mazowieckim (128).

Andrzej Romaniuk  
Główny Inspektor JHARS

### Od redakcji

*Drodzy Czytelnicy!*

Chcemy, żeby nasz biuletyn był jak najlepiej dostosowany do Państwa potrzeb. Dlatego zależy nam na tym, żeby dowiedzieć się o czym chcą Państwo czytać, jakie tematy i zagadnienia Państwa interesują. Proponujemy prosimy przysyłać na adres mailowy: [izdrojewska@ijhars.gov.pl](mailto:izdrojewska@ijhars.gov.pl)

## WYDARZENIA MARZEC–MAJ 2016

### ANDRZEJ ROMANIUK GŁÓWNYM INSPEKTOREM JHARS

Z dniem 17 maja 2016 r. Prezes Rady Ministrów Beata Szydło powołała Andrzeja Romaniuka na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Andrzej Romaniuk związany jest z IJHARS od czerwca 2006 r., dotychczas pełnił obowiązki Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora JHARS.



### KONFERENCJA PFPŻ

W dniu 3 marca Polska Federacja Producentów Żywności zorganizowała konferencję pt. „Składniki żywności – aktualne wymagania prawne”. Spotkanie skierowane było

do przedstawicieli przemysłu spożywczego. Ze względu na kluczową rolę IJHARS w kontrolowaniu przestrzegania wymagań jakości handlowej przez producentów żywności, do udziału w konferencji zaproszono przedstawiciela GIJHARS. Prezentację pt. „Zasady informowania konsumentów o składnikach żywności” wygłosiła Dorota Krzyżanowska – Radca Głównego Inspektora JHARS.



### GŁÓWNY INSPEKTOR JHARS PATRONEM HONOROWYM II EDYCJI KONKURSU „PSZCZELARZ ROKU”

W dniu 8 kwietnia w MRiRW odbyło się uroczyste wręczenie nagród laureatom konkursu „Pszczelarz

Roku”, którego organizatorem jest Fundacja Edukacji Ekonomicznej i Rozwoju Obszarów Wiejskich. Patronat Honorowy nad konkursem objął Pan Krzysztof Jurgiel – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Pan Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor JHARS.

Laureatem Grand Prix II edycji konkursu został Pan Sławomir Wnuk. Przyznane zostały także nagrody i wyróżnienia w poszczególnych kategoriach miódów pszczelich: odmianowych, wielokwiatowych oraz spadziowych.

W spotkaniu wzięli udział: Pani Ewa Lech – Podsekretarz Stanu w MRiRW oraz Pan Andrzej Królikowski – Zastępca Głównego Inspektora JHARS.



## 64. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

W dniach 18–21 kwietnia w Genewie odbyła się 64. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw WP.7 EKG/ONZ. GIJHARS reprezentowała Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

W ramach Sesji omówione zostały dokumenty z zakresu jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, w tym przede wszystkim norm handlowych dla: jabłek, owoców cytrusowych, pomidorów, słodkiej papryki, czosnku, kapusty, winogron, porów oraz trufli. Ponadto, w ramach spotkania przedstawiono zagadnienie dotyczące marnowania żywności w odniesieniu do norm handlowych oraz sprawy związane z identyfikowalnością partii świeżych owoców i warzyw.



## SZKOLENIE W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

W dniu 13 maja w Centrum Konferencyjnym UOKiK w Warszawie odbyło się szkolenie dla pracowników Inspekcji Handlowej. Szkolenie zostało przeprowadzone w związku z podziałem kompetencji dotyczących kontroli świeżych owoców i warzyw pomiędzy IJHARS oraz UOKiK, wynikających ze zmiany ustawy z dnia 19 grudnia 2003 roku *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu* (Dz.U. z 2016 r. poz. 58). Szkolenie przeprowadzili przedstawiciele GIJHARS z Biura Kontroli Jakości Handlowej: Agnieszka Sudol oraz Katarzyna Trojnar. Na spotkaniu przedstawiono informacje dotyczące: wybranych przepisów prawnych, norm handlowych oraz wyjątków od ich stosowania, definicji handlowca, znakowania, mieszanek owoców i warzyw, metod kontroli oraz praktycznych aspektów kontroli.



## KONFERENCJA „REFORMA SYSTEMU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W POLSCE”

W dniu 25 maja w MRiRW odbyła się konferencja „Reforma systemu bezpieczeństwa żywności w Polsce”. W spotkaniu wziął udział Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS, Andrzej Królikowski – Zastępca Głównego Inspektora JHARS wraz z pracownikami GIJHARS z Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów. W trakcie konferencji przedstawiono założenia reformy urzędowej kontroli żywności w Polsce. Zgodnie z informacjami przekazanymi na spotkaniu, do końca 2016 roku powinny zostać przyjęte dwie podstawowe ustawy dotyczące reformy systemu, aby w następnym roku mogły być wydane stosowne rozporządzenia. Harmonogram prac przewiduje, że rok 2017 stanowiłby okres *vacatio legis*, podczas którego realizowane będą zadania niezbędne do wdrożenia nowych przepisów. Według planu Państwowa Inspekcja Bezpieczeństwa Żywności rozpocznie działalność z dniem 1 stycznia 2018 r.

# JAKOŚĆ HANDLOWA NA GRILLU

Anna Dominiak

Sezon grillowy w pełni... Przyjrzyjmy się zatem bliżej wynikom kontroli jakości handlowej produktów, które najczęściej kupujemy „na grilla”.

## Sztuka mięsa...

Kiełbasa, karkówka, skrzydełka z kurczaka... Większość z nas nie wyobraża sobie grilla bez „mięśnych smakołyków”.

W 2015 r. kontrolą objęto niemal cały asortyment **przetworów mięsnych**, tj. kiełbasy, wędzonki, konserwy i wyroby blokowe. Sprawdzono również kilkanaście partii mięsa mielonego i garmazeryjnego<sup>1</sup>.

Wyniki okazały się nie lada zaskoczeniem, bo udział nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie znakowania był najniższy od ponad 5 lat<sup>2</sup>. Na brawa dla producentów jednak jeszcze trochę za wcześnie, bo i tak prawie co czwarta partia przetworów mięsnych była nieprawidłowo oznakowana.

Na korzyść producentów przemawia fakt, że w zakresie cech organoleptycznych kwestionowane są pojedyncze partie. W 2015 r. (z uwagi na niewłaściwy wygląd) zakwestionowano 0,9% partii. Uznajmy to więc za wypadek przy pracy...

W ostatnich latach odnotowano natomiast wzrost udziału kwestionowanych partii przetworów mięsnych w zakresie parametrów fizykochemicznych z 10,2% w 2009 r. do 21,0% w 2014 r. Ostatnie wyniki kontroli (14,5%) wskazują jednak na dość wyraźny spadek udziału partii z nieprawidłowościami. Miejmy zatem nadzieję, że ta tendencja spadkowa utrzyma się w kolejnych latach.

Należy jednak zauważyć, że stwierdzane niezgodności nie świadczą dobrze o producentach, którzy pomimo samodzielnego opracowywania receptur nie byli w stanie spełnić swoich własnych deklaracji w zakresie poszczególnych parametrów jakościowych. Przeprowadzone przez Inspekcję JHARS badania laboratoryjne ujawniły m.in. obecność niezadeklarowanych w ozna-

kowaniu składników, w tym surowców mięsnych i dodatków (np. substancji zagęszczających, wiążących wodę lub konserwujących). Ukrywanie przez producentów faktycznego składu wyrobów gotowych świadczy o braku ich uczciwości, co w konsekwencji rzutuje na obraz całej branży mięsnej. Również niezgodna z deklaracją producenta (tj. zaniżona lub zawyżona) zawartość białka, wody czy tłuszczu może świadczyć o fałszowaniu produktów mięsnych. Większy dodatek wody i tłuszczu sugeruje stosowanie mniejszej ilości droższego surowca mięsnego i zwiększanie masy wyrobu gotowego za pomocą dodatków do żywności wiążących wodę (typu polifosforany lub karagen).

W tym miejscu należy również zwrócić uwagę na duże zróżnicowanie i szeroką rozpiętość wartości parametrów fizykochemicznych, w oparciu o które prowadzona jest produkcja przetworów mięsnych należących do tej samej grupy asortymentowej, a nawet oferowanych do sprzedaży pod tą samą nazwą handlową (np. „kiełbasa śląska”). Konsumenci nabywający produkty pod identyczną nazwą w różnych rejonach kraju nie mogą oczekiwać wyrobów o takiej samej jakości (np. mogą się one diametralnie różnić składem).

Trzeba zatem pamiętać, że „kiełbasa kiełbasie nierówna...”. Dlatego też tak ważne jest czytanie informacji podanych na opakowaniach produktów przed ich zakupem. Jakie błędy w oznakowaniu produktów mięsnych najczęściej popełniali ich producenci? Po pierwsze, nie wyszczególniali w składzie wszystkich składników stosowanych w procesie produkcji (np. dodatków czy substancji alergennych) lub wskazywali takie surowce, których w rzeczywistości nie używali. Po drugie, nieprecyzyjnie charakteryzowali swoje wyroby, nie podając informacji m.in. o rodzaju wyrobu (np. „kiełbasa wieprzowa”) czy procesu technologicznego (np. sposobu obróbki cieplnej lub stopniu rozdrobnienia). Analizując etykiety przetworów mięsnych można było również znaleźć „takie kwiatki” jak: „schab” z łopatki wieprzowej, „blok mięsny” zawierający tylko 3% składników mięsnych albo wyrób o rozdrobnionym wsadzie mięsno-tłuszczowym opatrzony nazwą „szynka”. Dla niektórych zakładów mięsnych nie stanowi to żadnego problemu... A szkoda...

<sup>1</sup> Według rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*:

- „mięso mielone” to mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1% soli;
- „surowe wyroby mięsne” (w tym tzw. „mięso garmazeryjne”) oznaczają świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe, lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa

<sup>2</sup> 2010 r. – 39,5%, 2011 r. – 35,2%, 2012 r. – 37,2%, 2013 r. – 33,8%, 2014 r. – 31,2%, 2015 r. – 24,1%

Skrzydółko czy nóżka...? A więc jak w 2015 r. wypadła jakość **mięsa drobiowego**? Jego cechy organoleptyczne odpowiadały deklaracji producentów. Przeprowadzone analizy laboratoryjne wykazały, że badane partie mięsa drobiowego nie były uprzednio zamrażane i wprowadzone do obrotu jako świeże. W przypadku 12,5% partii stwierdzono jednak przekroczenie dopuszczalnej zawartości wody wchłoniętej<sup>3</sup>. Nieco mniej partii (10,7%) zakwestionowano z uwagi na niewłaściwe oznakowanie. Nieprawidłowości dotyczyły danych producenta i braku wskazania klasy jakości. Ponadto, na początku 2016 r. inspektorzy JHARS pod lupę wzięli **świeże mięso**, w tym mięso w elementach kulinarnych, mięso mielone i garmażeryjne. W odniesieniu do cech organoleptycznych nie stwierdzono nieprawidłowości, a w zakresie parametrów fizykochemicznych zakwestionowano 2,5% partii. Stwierdzono dwa przypadki świadomego fałszowania produktów polegające na wykryciu niedeklarowanych fosforanów oraz surowca wołowego w produkcji deklarowanym jako „wieprzowy”. Inspektorzy JHARS kwestionowali również niezgodną z deklaracją zawartość mięsa i tłuszczu. W zakresie znakowania zakwestionowano 12,5% skontrolowanych partii mięsa, a stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim braku wskazania kraju pochodzenia zgodnie z wymaganiami rozporządzenia nr 1337/2013<sup>4</sup>.

### Marynata idealna...

Aby mięso było bardziej kruche i soczyste, a jego smak bogatszy warto je wcześniej zamarynować. Najprostsza marynata składa się z oleju (ewentualnie oliwy z oliwek) i przypraw. W 2015 r. Inspekcja JHARS sprawdziła więc jakość handlową olejów roślinnych, w tym olejów tłoczonych na zimno i oliwy z oliwek. Jak wypadły wyniki?

Otóż zbadana **oliwa z oliwek** (podobnie jak w ubiegłych latach) spełniała wymagania określone dla tej grupy olejów w unijnych przepisach. Jej oznakowanie również było zgodne z obowiązującymi przepisami. Odnotowano więc wyraźną poprawę jakości w tym zakresie, gdyż w toku poprzednich kontroli kwestionowano nawet 37,5% (w 2014 r.) i 44,4% (w 2012 r.) partii.

W przypadku innych **olejów roślinnych** nie kwestionowano ich cech organoleptycznych, ale w co dziesiątej skontrolowanej partii stwierdzono niezgodności z deklaracjami producentów w zakresie parametrów fizykochemicznych. Nieprawidłowości stwierdzono w przypadku oleju lnianego, oleju z lnianki oraz oleju z pestek dyni, a dotyczyły one przede wszystkim zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych. Co prawda prawie jedna czwarta partii olejów była niewłaściwie oznakowana, ale to i tak o 15,2 p.p. mniej niż zakwestionowano w 2012 r. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim sposobu podawania wartości odżywczej oraz stosowania oświadczeń zdrowotnych. Na opakowaniach nie wskazywano informacji o rafinacji stosowanej w procesie produkcji. W roli marynaty doskonale sprawdzi się również **jogurt, maślanka czy kefir**. Obok różnego rodzaju serów i tłuszczów mlecznych w kontroli przetworów mlecznych w 2015 r. uwzględniono mleczne napoje fermentowane<sup>5</sup>. Ogółem zakwestionowano 1,9% partii wszystkich skontrolowanych przetworów mlecznych, z czego nieprawidłowości dotyczyły tylko 1 partii napoju fermentowanego (niewłaściwa barwa maślanki owocowej). W zakresie deklarowanych parametrów fizykochemicznych stwierdzono zawyżoną zawartość tłuszczu, zaniżoną zawartość białka i kwasowość w przypadku 11,9% mlecznych napojów fermentowanych (przy zakwestionowaniu 10,3% partii wszystkich skontrolowanych przetworów mlecznych). W trakcie kontroli sprawdzono także czy „jogurt” to na pewno „jogurt”, tj. czy zawiera mikroflorę charakterystyczną dla danego rodzaju mlecznego napoju fermentowanego. Okazało się, że tak!

Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 23,5% partii jogurtów, maślanek i kefirów, przy zakwestionowaniu ogółem 21,7% partii przetworów mlecznych poddanych kontroli w danym zakresie. Producenci mlecznych napojów fermentowanych nie poradzili sobie głównie z dostosowaniem opakowań do wymagań rozporządzenia nr 1169/2011<sup>6</sup>. Inspekcja JHARS ukarała również producenta, który w niedozwolony sposób wyróżnił swój „jogurt naturalny” spośród innych dostępnych na rynku przez umieszczenie na opakowaniu sformułowania „bez dodatku cukru”. Takie działanie jest

<sup>3</sup> wymagania rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego

<sup>4</sup> rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. 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

<sup>5</sup> zarówno o naturalnym smaku, jak i z dodatkami smakowymi  
<sup>6</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. 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, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

niezgodne z prawem, gdyż do „jogurtu naturalnego” cukier nie może być dodawany.

### Szczypta smaku...

Powszechnie wiadomo, że nic tak nie wzbogaci smaku każdego dania jak „szczypta” odpowiednio dobranych **przypraw**. Według niektórych producentów przyprawy wpływają nie tylko na smak potraw, ale także na „smak zdrowia”. Ba, niektóre nawet „dodadzą zdrowia”! Oczywiście odwoływanie się w oznakowaniu do właściwości zdrowotnych produktów (poza dozwolonymi prawnie oświadczeniami zdrowotnymi) jest zabronione. Ogółem w zakresie znakowania zakwestionowano 28,1% partii przypraw, czyli o 2,1 p.p. mniej niż w toku poprzedniej kontroli (w 2012 r.). Jednym z „grzechów głównych” producentów przypraw okazało się wskazywanie w składzie surowców, których w danym produkcie faktycznie nie było. Kilku z nich nie dostosowało opakowań swoich produktów do wymagań rozporządzenia nr 1169/2011 i nie podkreśliło nazw alergenów (np. gorczycy) za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników. Wygląda również na to, że niektórzy producenci przypraw prześcigali się w wydłużaniu okresu przydatności do spożycia swoich produktów. Owszem, przyprawy (jako produkty suszone) przy prawidłowym przechowywaniu dość długo zachowują swoje właściwości, ale wydłużenie daty minimalnej trwałości (bez odpowiednich badań przechowalniczych) aż o 7 miesięcy w stosunku do okresu przechowywania zadeklarowanego w specyfikacji wyrobu nie powinno się zdarzyć. Przyprawy pochodzą z różnych zakątków świata. Niektórzy producenci się w tych „zagranicznych podróżach” nieco pogubili i w oznakowaniu swoich produktów błędnie podawali kraj pochodzenia (np. „Bułgarię” zamiast „Rosji” albo „Chiny” zamiast „Indii”).

Przeprowadzone badania laboratoryjne ujawniły nieprawidłowości w niemal 15% partii przypraw podanych kontroli. Dotyczyły one głównie zawyżonej (w stosunku do deklaracji producentów) zawartości popiołu, wody i dwutlenku siarki. Stwierdzono również obecność szkodników oraz zanieczyszczeń, a w przypadku jednej partii wykryto niedeklarowaną obecność gorczycy i kminku.

Smak pieczonej kielbasy doskonale uzupełni **musztarda, chrzan, majonez** lub **sos majonezowy**.

W 2015 r. ich wygląd, konsystencja i smak odpowiadał deklaracji producentów. Z uwagi na niezgodności w zakresie parametrów fizykochemicznych zakwestionowano kilkanaście partii wyrobów, tj. 5,0% partii

musztardy, 12,5% partii majonezów i sosów majonezowych oraz 14,3% partii chrzanu. W trakcie przeprowadzonych badań laboratoryjnych wykryto m.in. obecność substancji konserwujących niezadeklarowanych przez producenta w oznakowaniu chrzanu. Pojedyncze partie musztardy i majonezu zawierały nieco za mało soli niż deklarowali ich producenci. W przypadku majonezów i sosów majonezowych stwierdzono dodatkowo niezgodności w zakresie deklarowanej zawartości tłuszczu i żółtka jaja kurzego.

W zakresie znakowania najwięcej błędów (31,4%) stwierdzono w przypadku chrzanu, choć i tak to o 27,4 p.p. mniej niż podczas ostatniej kontroli (w 2011 r.). Na drugim miejscu uplasowały się majonezy i sosy majonezowe z 29,3% zakwestionowanych partii (tj. o 15,5 p.p. mniej niż w 2012 r.), a „najlepiej” w tej grupie wypadła (kontrolowana po raz pierwszy) musztarda z 17,1% nieprawidłowości. Zakwestionowano m.in. brak zawartości procentowej składnika kojarzonego z majonezem (tj. tłuszczu i żółtka jaja) lub podanie jej niezgodnie z prawdą, niewyszczególnienie wszystkich użytych składników (w tym alergenów) oraz podawanie ich w wykazie składników w niewłaściwej kolejności. Niektórzy producenci „nie zdążyli” też wyróżnić nazw składników alergicznych wymienionych w składzie wyrobów gotowych. Inni z kolei próbowali „wyróżnić” swój chrzan przez umieszczenie na opakowaniu określeń typu „staropolski” i „sarmacki”. Szkoda tylko, że zawierał on w składzie całą listę dodatków i składników niestosowanych przecież w tradycyjnych recepturach...

### Chleb powszedni...

Na „grillowej” liście zakupów nie może również zabraknąć **pieczywa**, które spożywane jest przecież „na co dzień i od święta”. Bułka czy chleb? Pszenne, żytnie czy mieszane? A może coraz bardziej popularne pieczywo „bezglutenowe”? Wybór jest ogromny, więc jak co roku w 2015 r. Inspekcja JHARS również skontrolowała producentów pieczywa.

Tym razem przyjrzała się nieco bliżej jego jakości, bo oprócz oznakowania zweryfikowała również cechy organoleptyczne i parametry fizykochemiczne (w ostatnich latach kontrole tej grupy dotyczyły wyłącznie znakowania).

Cechy organoleptyczne zakwestionowano tylko w przypadku kilku partii pieczywa „bezglutenowego” (1,0% wszystkich skontrolowanych partii). W niemal 7% zbadanych laboratoryjnie partii pieczywa stwierdzono niezgodną z deklaracją wilgotność lub zawartość tłuszczu, cukru i soli. Ponadto, w dwóch zbadanych partiach

wykryto niedozwolony barwnik, a w jednej partii pieczywa oznakowanego jako „bezglutenowe” stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej zawartości glutenu. W trakcie badań laboratoryjnych w pieczywie mieszanym i żytnim dodatkowo oznaczono obecność bakterii fermentacji mlekowej, w celu potwierdzenia deklaracji stosowania w procesie produkcji naturalnego kwasu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Pieczywo jest niestety „niechlubnym rekordzistą” w rankingu „najgorzej” oznakowanych artykułów rolno-spożywczych. Nieprawidłowości stwierdzono bowiem w prawie 40% skontrolowanych partii. Zaobserwowany wzrost (o 8,1 p.p. w stosunku do 2014 r.) liczby zakwestionowanych partii wynikał z faktu, że część „piekarzy” nie dostosowała oznakowania swoich wyrobów do nowych przepisów (np. nie podkreśliła nazw składników alergennych za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników lub obowiązkowe informacje podawała zbyt małą czcionką). Inni zaś (mniej lub bardziej świadomie) informacje dotyczące składu podawali niezgodnie z opracowaną recepturą. Przykładowo, nie wyszczególniali w oznakowaniu wszystkich stosowanych surowców (w tym alergenów) lub wskazywali składniki, których faktycznie nie używali (i to w dodatku w niewłaściwej kolejności). Wskazywali również zawyżoną (nawet niemal dwukrotnie) zawartość składników charakterystycznych lub nie podawali jej wcale (np. słonecznika w chlebie słonecznikowym). Inspektorzy IJHARS kwestionowali również brak wskazywania w nazwie pieczywa jego rodzaju (np. „chleb zwykły” bez dookreślenia „pszenny”), a także stosowanie nazwy nieadekwatnej do składu wyrobu gotowego (np. „chleb słodowy” w składzie którego nie było ani słodu, ani jego ekstraktu). Ponadto, dla niektórych producentów pieczywa „staropolska” i „tradycyjna” receptura „opiera się” na dodatkach i przetworzonych surowcach.

### (Bez)alkoholowo...

Nie samym jedzeniem człowiek żyje... Przejdźmy zatem do wyników kontroli napojów, soków i nektarów, a dla „amatorów” mocniejszych trunków – napojów spirytusowych i wyrobów winiarskich.

Na początek przyjrzyjmy się **napojom bezalkoholowym**, zarówno tym gazowanym jak i niegazowanym. Niestety, kontrola ich oznakowania nie wypadła najlepiej – nieprawidłowości stwierdzono w niemal co trzeciej sprawdzonej partii. Odsetek zakwestionowanych partii wzrósł zatem o 16,3 p.p. w stosunku do wyników kontroli z 2014 r. Większość stwierdzonych uchybień wynikała z niedostosowania etykiet do wymagań rozporządzenia nr 1169/2011. Zdarzały się

jednak przypadki celowego wprowadzania konsumenta w błąd, poprzez niewskazywanie istotnych danych o produkcie (np. informacji, że napój jest „gazowany”) lub podawanie ich niezgodnie z prawdą. Przykładowo, umieszczanie na etykiecie sformułowania „bez konserwantów”, podczas gdy przeprowadzone badania wykazały obecność substancji konserwujących. Z dokumentacji zakładowej wynikało, że dodatki te były obecne w składnikach złożonych stosowanych w procesie produkcji. Producent więc świadomie podał nieprawdziwą charakterystykę swoich produktów (kwasu chlebowego i podpiwka). Na domiar złego w ich oznakowaniu podał określenia „tradycyjny” i „staropolski” przy jednoczesnym stosowaniu nowoczesnego procesu technologicznego polegającego na połączeniu gotowych składników (w tym m.in. dodatków i aromatów) z wodą oraz nasyceniu dwutlenkiem węgla.

Ponadto, należy wyraźnie zaznaczyć, że „Napój o smaku herbaty i brzoskwini” to zupełnie inny produkt niż „Herbata brzoskwiniowa”. Szkoda, że niektórzy producenci nie widzą tej różnicy...

Wielu konsumentów zamiast po napoje częściej sięga po **soki i nektary owocowe**. W 2015 r. sprawdzono jakość handlową przede wszystkim soków i nektarów jabłkowych oraz produktów z owoców cytrusowych (w tym soków bezpośrednio tłoczonych). Kontrola ich oznakowania niestety ujawniła szereg niezgodności. Zakwestionowano 26,6% partii, czyli o 15,3 p.p. więcej niż w 2014 r. Stwierdzone nieprawidłowości najczęściej dotyczyły podawania informacji typu „bez konserwantów”, „bez dodatku cukru”, „nierozcieńczony wodą”, podczas gdy zgodnie z przepisami wszystkie soki mają takie same właściwości. Tak wysoki udział partii niewłaściwie oznakowanych wynikał przede wszystkim z faktu, że ostatnia kontrola nakierowana była głównie na soki owocowe bezpośrednio tłoczone, podczas gdy w ubiegłych latach kontrole dotyczyły głównie soków owocowych otrzymanych z soków zagęszczonych (tzw. soków odtworzonych). Soki bezpośrednio tłoczone coraz częściej wytwarzane są przez małych producentów (w tym gospodarstwa sadownicze), którzy mają mniejsze doświadczenie i wiedzę odnośnie obowiązujących przepisów.

Pocieszającym niech będzie fakt, że nie kwestionowano cech organoleptycznych soków i nektarów, a w zakresie parametrów fizykochemicznych nieprawidłowości stwierdzono tylko w kilku partiach. Choć stosowanie zbyt małej ilości soku do produkcji nektarów pomarańczowych (nawet o 16,6 p.p. w stosunku do deklaracji) nie przemawia na korzyść producentów.



By zaspokoić „gusta i guściki” konsumentów przejdźmy do napojów alkoholowych. Na pierwszy ogień weźmy **wyroby winiarskie**, do których zaliczamy szereg produktów o zróżnicowanych cechach jakościowych, od fermentowanych napojów winiarskich (w tym m.in. aromatyzowanych napojów winnych owocowych, cydru, miodu pitnego i win owocowych), po wina i wina aromatyzowane.

W 2015 r. w zakresie cech organoleptycznych (z uwagi na niewłaściwy smak, zapach i klarowność) zakwestionowano tylko jedną partię cydru (tj. 1,5% wszystkich skontrolowanych partii). Wyniki analiz laboratoryjnych wykazały, że prawie co piąta skontrolowana partia wyrobów winiarskich nie spełniała deklaracji producenta (w zakresie zawartości alkoholu i ekstraktu ogólnego) lub obowiązujących przepisów (w zakresie kwasowości oraz zawartości substancji słodzących i cukrów redukujących). Stwierdzone nieprawidłowości świadczą przede wszystkim o braku właściwego nadzoru nad procesem produkcyjnym. W toku kontroli ujawniono również przypadki wskazujące na świadome fałszowanie wyrobów przez podawanie w oznakowaniu niezgodnych z prawdą informacji o ich składzie. W przypadku dwóch partii fermentowanych napojów winiarskich wykryto bowiem niedeklarowany barwnik oraz siarczyny w produkcie opatrzonym określeniem „nie zawiera siarczynów”. Przypadek?

Jedna czwarta partii wyrobów winiarskich poddanych kontroli była niewłaściwie oznakowana. Najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w odniesieniu do fermentowanych napojów winiarskich (27,3%), w przypadku których kwestionowano m.in. brak oznaczenia substancji alergennej (siarczynów) lub brak specjalnego podkreślenia ich obecności. Nieprawidłowości dotyczące oznakowania win gronowych dotyczyły głównie bezprawego wskazywania nazw odmian winorośli na etykietach lub umieszczania sprzecznych informacji w przedmiotowym zakresie, np. podawano nazwę „Moscato” sugerującej, że wino zostało wytworzone z jednej, określonej odmiany winorośli, podczas gdy faktycznie do produkcji zastosowano winogrona z odmiany „Chardonnay” i „Muscat Ottonel”. W 2015 r. Inspekcja JHARS skontrolowała również jakość wódek, likierów i innych wyrobów opatrzonych nazwą „**napój spirytusowy**”<sup>7</sup>. Okazało się, że

jeden z producentów oferował wyroby o „mniejszej mocy” niż wskazywał w ich oznakowaniu. W przypadku trzech partii produktów stwierdzono bowiem zaniżenie zawartości alkoholu do 6,8 p.p. w stosunku do deklaracji. Na szczęście to tylko jednostkowy przypadek...

Nieco gorzej wypadło oznakowanie napojów spirytusowych – zakwestionowano 13,4% skontrolowanych partii. Nieznaczny spadek poziomu nieprawidłowości (o 2,7 p.p. w stosunku do wyników z 2013 r.) świadczy o wzroście znajomości przepisów prawa wśród producentów tej grupy wyrobów. Niestety nie wszystkich... Niektórzy producenci popełniali podstawowe błędy, takie jak brak na etykiecie nazwy (kategorii) napoju spirytusowego, która stanowi jedną z najistotniejszych informacji o danym produkcie. Kwestionowano również oznakowanie wprowadzające konsumenta w błąd odnośnie pochodzenia zarówno samego napoju spirytusowego, jak i surowców użytych do jego produkcji. Jeden z producentów zamieścił na etykiecie swojego produktu opis sugerujący, że śliwki użyte do jego produkcji pochodzą z sadu znajdującego się na terenie jednej z polskich gmin, podczas gdy surowiec był importowany z Mołdawii. Inny z kolei stosował grafikę i określenie odnoszące się do Tatr, podczas gdy użyte składniki i miejsce produkcji wyrobu nie miały związku z tym rejonem.

### **Koniec końców...**

Przedstawione wyniki kontroli pokazują, że niestety niektórzy producenci żywości wciąż „mają swoje za uszami...”. Na szczęście na rynku funkcjonuje wiele uczciwych zakładów, które produkują wyroby zgodnie z przyjętymi standardami, spełniające wszelkie wymagania obowiązujących przepisów. Stojąc na straży interesów konsumentów, Inspekcja JHARS będzie zatem w dalszym ciągu kontrolować producentów artykułów rolno-spożywczych.

Sami konsumenci w czasie „zakupowej gorączki” również powinni dokładnie przyglądać się oznakowaniu wybieranych produktów. Swoje wątpliwości odnośnie jakości zakupionych środków spożywczych zawsze mogą zgłosić do odpowiednich inspekcji, które zgodnie ze swoimi kompetencjami podejmą odpowiednie działania.

Pamiętajmy, że wspólne działanie świadomych konsumentów i organów kontrolnych przyczyni się do szybszego wyeliminowania z rynku wszystkich nieuczciwych producentów żywności, bo w końcu „co dwie głowy to nie jedna...”

<sup>7</sup> wyroby, które nie zostały zaklasyfikowane do żadnej z kategorii zdefiniowanych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

## O ZNAKOWANIU RAZ JESZCZE

W 2015 r., jak co roku, IJHARS kontrolowała prawidłowość znakowania różnych grup artykułów rolno-spożywczych. Podczas kontroli, inspektorzy sprawdzali czy oznakowanie zawiera wszystkie przewidziane prawem informacje, czy informacje te zostały podane w sposób zgodny z przepisami oraz czy są zgodne z prawdą.

Podstawowym, aktualnie obowiązującym przepisem określającym zasady znakowania jest rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), które stosuje się od 13 grudnia 2014 roku. Rok 2015 był więc praktycznie pierwszym, w którym należało ten przepis stosować i w którym można było sprawdzić czy producenci dostosowali etykiety do określonych w nim wymagań. Należy zaznaczyć, że zasadnicza część przepisów dotyczących znakowania, zawartych w rozporządzeniu Nr 1169/2011, nie uległa zmianie w porównaniu z wcześniej obowiązującymi w tym zakresie regulacjami. Pojawiły się jednak też i nowe wymagania, a niektóre kwestie zostały doprecyzowane. Czy wszyscy producenci zwrócili uwagę na to co się zmieniło i czy dostosowali w tym zakresie etykiety?

### Czytelne oznakowanie

Umieszczone na etykiecie informacje na temat żywności powinny umożliwiać konsumentom zapoznanie się z wyrobem. Muszą więc być podane w sposób rzetelny, jasny, łatwy do zrozumienia oraz czytelny. Obowiązek dotyczący zapewnienia czytelności oznakowania zawarty w aktualnie obowiązującym rozporządzeniu, wynikał również z wcześniejszych uregulowań prawnych. Jednak wcześniej ta *czytelność* nie była w żaden sposób określona. Dopiero w rozporządzeniu Nr 1169/2011 podano definicję *czytelności* i określono jakie czynniki na nią się składają. Jest to m.in. rozmiar czcionki, odstęp między literami, odstęp między wierszami, grubość linii pisma, barwa czcionki, rodzaj czcionki, stosunek szerokości liter do ich wysokości, powierzchnia materiału oraz kontrast między pismem a tłem. Określona została także minimalna wielkość czcionki wymagana przy

podawaniu informacji obowiązkowych. Czy wszyscy producenci zapewnili tę czytelność? Wyniki kontroli przeprowadzonych w 2015 r. pokazały, że zbyt małą czcionką oznakowano 1,8% ogółem kontrolowanych partii różnych artykułów rolno-spożywczych. Najwięcej błędów stwierdzono w oznakowaniu wyrobów ciastkarskich (5,5% partii nieprawidłowo oznakowanych), wyrobów garmażeryjnych (5,3%), napojów bezalkoholowych (5,0%) i pieczywa (4,8%). Prawidłową wielkość czcionki zastosowano w oznakowaniu wszystkich kontrolowanych partii m.in. soków i nektarów, przetworów mięsnych, kawy i herbaty, przetworów owocowych i warzywnych oraz przypraw.

W przypadku 0,8% kontrolowanych partii różnych wyrobów stwierdzono również innego rodzaju nieprawidłowości powodujące nieczytelność etykiet, tj. niewyraźny, mało czytelny, wyblakły druk, umieszczenie nadruku na ilustracjach i słaby kontrast między nadrukiem informacji a tłem, łatwy do usunięcia druk, ścierający się przy dotyku czy też zamazane niektóre informacje. Dotyczyło to m.in. oznakowania herbaty (3,4% partii nieprawidłowo oznakowanych), przetworów mięsnych (2,2%) oraz wyrobów garmażeryjnych (1,8%).

### Skład czy składniki

Wymóg poprzedzania wykazu składników odpowiednim wyrażeniem wynikał również z przepisów obowiązujących przed 13 grudnia 2014 r. Można było wtedy stosować zarówno określenie *skład* jak i *składniki*. Rozporządzeniem Nr 1169/2011 wprowadzono zmiany w tym zakresie i aktualnie jedyną właściwą formą jest wyrażenie *składniki* lub określenie zawierające ten wyraz. Nie wszyscy producenci tę różnicę dostrzegli. W 2015 r., nieprawidłowo oznakowanych pod tym względem było 8% ogółem kontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych. W niektórych branżach procent nieprawidłowości był znaczny. Najwięcej błędów stwierdzono w odniesieniu do napojów bezalkoholowych (24,8% partii nieprawidłowo oznakowanych), pieczywa (17,7%), wyrobów garmażeryjnych (13,6%) i ciastkarskich (11,4%). Najdokładniej, najskrupulatniej

zapoznali się z przepisami kontrolowani producenci m.in. przetworów mięsnych (2,8% partii nieprawidłowo oznakowanych).

Chociaż jest to nieprawidłowość, która nie ma praktycznego znaczenia dla konsumenta, jednak jest niezgodnością w odniesieniu do wymagań rozporządzenia Nr 1169/2011 i w efekcie wpływa niekorzystnie na końcowy wynik i ocenę danej grupy wyrobów w zakresie prawidłowości znakowania.

### Informacje o alergenach

W wykazie składników należy i należało również poprzednio, wyszczególniać wszystkie zastosowane w produkcji składniki, a tym samym składniki alergenne lub mogące wywoływać reakcje nietolerancji. Rozporządzenie Nr 1169/2011, nałożyło na producentów dodatkowy obowiązek w zakresie sposobu podawania informacji o alergenach, polegający na wyróżnianiu tych składników spośród innych, za pomocą koloru czcionki, stylu lub koloru tła. Kontrole wykazały, że nie wszyscy producenci dostosowali etykiety do tych wymagań i w efekcie 4,3% ogółem kontrolowanych partii różnych wyrobów nie zawierało właściwie podanej informacji o składnikach alergennych. Najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w oznakowaniu pieczywa (16,9% partii nieprawidłowo oznakowanych), wyrobów ciastkarskich (10,7%) i wyrobów garmazeryjnych (8,3%). Zaznaczyć jednak należy, że spośród kontrolowanych w 2015 r. wyrobów, były to wyroby, które w swoim składzie zawierają relatywnie więcej składników alergennych niż pozostałe objęte kontrolą w 2015 r.

Należy też zwrócić uwagę, że niektórzy producenci podawali niepełną nazwę alergenów, tj. bez wskazania źródła pochodzenia alergenu (np. podawano określenie *mąka* zamiast *mąka pszenna*, *białko pasteryzowane* zamiast *białko jaja pasteryzowane*, *mąka graham* zamiast *mąka pszenna graham*, *ślód* zamiast *ślód jęczmienny*), co również mogło utrudniać konsumentom pozyskanie informacji o składnikach, których nie powinni spożywać.

### Informacja o dodanej wodzie

W rozporządzeniu Nr 1169/2011 wprowadzono nowe wymagania dotyczące znakowania wyrobów mięsnych i rybnych. I tak, w przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie pląta, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej, zgodnie z ww. rozporządzeniem, w nazwie wy-

robu należy dodatkowo podać informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5% wagi gotowego produktu. Ta sama zasada ma zastosowanie do produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie pląta, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa. Celem podania tych informacji jest ochrona konsumentów przed nieuczciwymi i wprowadzającymi w błąd praktykami odnoszącymi się do produktów mięsnych i rybnych, do których bez uzasadnionych powodów technicznych, w trakcie procesu produkcyjnego dodano wodę. Konsument nie spodziewa się obecności znacznej ilości wody w tego typu żywności, a przecież dodanie wody może zwiększać masę wyrobów mięsnych i rybnych. W efekcie, przy braku takiej informacji, konsument jest nieświadomy, że kupując mięso płaci również za dodaną do niego wodę.

Podczas kontroli przetworów mięsnych przeprowadzonej w 2015 r. ustalono, że w przypadku 3,2% kontrolowanych partii wędzonek nie podano w nazwie wyrobu informacji o dodanej wodzie lub też zastosowano określenie *wysokowydajna*, co zostało uznane przez kontrolujących również za nieprawidłowość.

### Z połączonych kawałków mięsa

Produkty mięsne, surowe wyroby mięsne i produkty rybołówstwa, które mogą sprawiać wrażenie, że stanowią jeden kawałek mięsa lub ryby, a w rzeczywistości składają się z różnych kawałków połączonych za pomocą innych składników, w tym dodatków do żywności i enzymów spożywczych lub innymi sposobami, w świetle rozporządzenia Nr 1169/2011 powinny być oznakowane informacją z *połączonych kawałków mięsa* i z *połączonych kawałków ryby*. Informacja taka powinna towarzyszyć nazwie środka spożywczego. W 2015 r. podczas kontroli przetworów mięsnych, ustalono, że w 0,9% kontrolowanych partii wędzonek producenci nie dopełnili tego obowiązku.

### Dodatek białka

Dodatkowo, w przypadku produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa zawierających dodatek białka jako takiego, w tym hydrolizatów białkowych, z różnych źródeł zwierzęcych, zgodnie z rozporządzeniem Nr 1169/2011, nazwę żywności należy uzupełnić informacją o obecności tych białek i ich pochodzeniu. Podczas kontroli stwierdzono jedynie pojedyncze przypadki niedopełnienia tego obowiązku.

### Niejadalna osłonka

Jeśli osłonka wędliny nie jest jadalna, musi to zostać wskazane w oznakowaniu. Podczas kontroli przetworów mięsnych przeprowadzonej w ubiegłym roku, stwierdzono, że w przypadku 1,5% kontrolowanych partii kielbas nie podano na etykietach takiej informacji.

### Zastąpienie składnika charakterystycznego

W przypadku środków spożywczych, w których składnik, którego normalnego stosowania lub naturalnej obecności oczekują konsumenci, został zastąpiony innym składnikiem, etykietowanie powinno zawierać oprócz wykazu składników, jasne wskazanie, że ten składnik został użyty w ramach częściowego lub całkowitego zastąpienia. Informację tę należy podać w pobliżu nazwy produktu oraz z wykorzystaniem czcionki o wysokości określonej w przepisach. Pojedyncze przypadki niezamieszczenia takiej informacji w przypadku zastąpienia mięsa białkiem sojowym stwierdzono podczas kontroli wyrobów garmazeryjnych i przetworów mięsnych.

### Źródło pochodzenia oleju

Przed wejściem w życie rozporządzenia Nr 1169/2011 można było zastosowane w produkcji oleje pogrupować w wykazie składników pod nazwą kategorii *olej* łącznie z przymiotnikiem *roślinny* lub *zwierzęcy* w zależności od pochodzenia albo wskazać jego konkretne pochodzenie roślinne lub zwierzęce. Aktualnie, zastosowane oleje pochodzenia roślinnego również mogą być pogrupowane w wykazie składników pod nazwą kategorii *oleje roślinne* ale obowiązkowo, niezależnie po tej nazwie, należy podać wykaz okre-

ślonych źródeł roślinnych. Zmiany tej nie dostrzegli niektórzy producenci i w ubiegłym roku nieprawidłowo podano informacje o zastosowanych olejach ogółem w przypadku 0,9% kontrolowanych partii różnego rodzaju wyrobów. Najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w przypadku wyrobów garmazeryjnych (6,6% partii nieprawidłowo oznakowanych), przetworów rybnych (4,7%), ale też w oznakowaniu chrzanu (11,1%) i musztard (7,8%) chociaż w przypadku tych wyrobów kontrolowana była stosunkowo nieduża liczba partii stąd wynik może nie być w pełni miarodajny.

### Co dalej?

Przeprowadzone w ubiegłym roku kontrole pokazały, że większość producentów właściwie „wyłapała” zmiany dotyczące znakowania jakie zostały wprowadzone rozporządzeniem Nr 1169/2011. Oceniając łącznie wszystkie kontrolowane branże można stwierdzić, że w bieżącym roku w szczególności należy dopracować etykiety w zakresie sposobu podawania informacji o składnikach alergennych ze względu na ważność tych informacji dla konsumentów. Należy też skorygować wyrażenia zastosowane przed wykazem składników, ze względu na dużą liczbę błędów w tym zakresie. Pozostałe nieprawidłowości, oceniane łącznie przez pryzmat wszystkich kontroli przeprowadzonych w 2015 r., występują na stosunkowo niskim poziomie, jednak poszczególne branże powinny jeszcze wykonać działania doskonalące i popracować nad poprawą czytelności etykiet i zapewnieniem konsumentom dostępu do wszystkich wymaganych prawem informacji o produkcie.



# ZMIANY W USTAWIE

## *O rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych oraz niektórych innych ustaw.*

Finalizowane są prace nad zmianą ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych oraz niektórych innych ustaw. Ustawa została uchwalona przez Sejm w dn. 29 kwietnia br., po czym trafiła do Senatu. Po podpisaniu przez prezydenta, ustawa wejdzie w życie po 14 dniach od ogłoszenia.

To pierwsza tak duża zmiana ustawy od czasu jej wprowadzenia w grudniu 2004 roku. Nowe przepisy sformułowane zostały w oparciu o dotychczasowe doświadczenia w funkcjonowaniu systemu chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności, a także wynikały z konieczności wdrożenia do polskiego porządku prawnego zmian wynikających z wejścia w życie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych. Kluczowym celem zmiany przepisów jest zwiększenie transparentności oraz skuteczności systemu kontroli.

### **1. Wzmocnienie systemu nadzoru nad produktami posiadającymi zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS**

Zmiana ustawy wyraźnie kładzie nacisk na wzmocnienie nadzoru sprawowanego przez Inspekcję JHARS nad produktami ChNP, ChOG, GTS oraz daje nowe instrumenty pozwalające na skuteczniejszą ochronę zarejestrowanych nazw. Ustawa przewiduje, że poza kontrolą zgodności ze specyfikacją, która przeprowadzana jest na wniosek producenta, organy kontrolne, w ramach sprawowanego nadzoru nad produkcją produktów ChNP, ChOG, GTS, będą miały obowiązek weryfikowania procesu produkcji już po wydaniu świadectw jakości lub certyfikatów zgodności. Ma to zagwarantować konsekwentne spełnianie wymagań specyfikacji przez producentów, którzy zdecydowali się włączyć do systemu jakości żywności.

### **2. Zastąpienie zbyt dolegliwych kar karami pieniężnymi**

Proponowane zmiany mają na celu zwiększyć skuteczność sankcji stosowanych w odniesieniu do producentów bezprawnie wykorzystujących zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS. Kary określone w zmienianej ustawie są zbyt dolegliwe w stosunku do stwierdzanych nieprawidłowości. Wprowadzanie do obrotu produktów oznakowanych jako ChNP, ChOG, GTS, a niespełniających wymagań specyfikacji traktowane jest jako przestępstwo, a za popełnienie tego przestępstwa mogła być wymierzona kara grzywny, kara ograniczenia wolności albo kara pozbawienia wolności, nawet do lat 5. Tak przyjęty system karny nie może być skutecznie wykorzystywany, ze względu na dysproporcję pomiędzy przewinieniem a karą. Natomiast nowe przepisy zakładają, że za nieprawidłowe stosowanie zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS będą wymierzone kary pieniężne. Kary te nakładane będą, przez Wojewódzkiego Inspektora JHARS (albo Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej), w drodze decyzji administracyjnej, po uwzględnieniu szkodliwości czynu, zakresu naruszenia, dotychczasowej działalności podmiotu dokonującego naruszenia i wielkości jego obrotów. Dodatkowym czynnikiem wpływającym na skuteczność nadzoru w zakresie wprowadzania do obrotu detalicznego produktów oznaczonych jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub gwarantowane tradycyjne specjalności lub odwołujących się do tych oznaczeń, jest ścisła współpraca Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Inspekcji Handlowej, której zasady określone zostaną w porozumieniu zawartym pomiędzy Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Prezesem Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

### **3. Wprowadzenie szerszego katalogu sankcji stosowanych wobec jednostek certyfikujących**

Kolejną ważną zmianą dla systemu kontroli produktów ChNP, ChOG, GTS jest możliwość nakładania kar pieniężnych i nakazywanie wykonania działań naprawczych przez Głównego Inspektora JHARS

jednostkom certyfikującym, które nie wywiązują się prawidłowo z nałożonych na nie zadań w zakresie przeprowadzania kontroli zgodności ze specyfikacją procesu produkcji produktów posiadających nazwy zarejestrowane jako ChNP, ChOG, GTS. Dotychczas, jedyną możliwą sankcją karną wobec jednostek było złożenie przez Głównego Inspektora JHARS do ministra właściwego ds. rynków rolnych, wniosku o odebranie jednostce upoważnienia.

#### **4. Ułatwienie dostępu do informacji o produktach ChNP, ChOG, GTS i producentach**

Wprowadzona została regulacja dotycząca obowiązku zamieszczania na stronach internetowych urzędu obsługującego ministra właściwego do spraw rynków rolnych całego wniosku o rejestrację produktu rolnego lub środka spożywczego jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność. Zmiana ta ma na celu wypełnienie obowiązku wynikającego z art. 49 ust. 3 i 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012. Obecnie, na stronach tych zamieszczana jest treść wniosku o rejestrację produktu rolnego lub środka spożywczego jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność z wyłączeniem informacji dotyczących osoby działającej w imieniu wnioskodawcy oraz wykazu dokumentów lub informacji dołączonych do tego wniosku.

Ponadto, po wejściu w życie nowych przepisów ustawy Główny Inspektor JHARS będzie publikował na stronie internetowej Inspekcji JHARS wykaz producentów produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS. Publikowany wykaz będzie regularnie aktualizowany na podstawie informacji o wydanych certyfikatach zgodności i świadectwach jakości przesyłanych do Głównego Inspektoratu JHARS każdego miesiąca przez jednostki certyfikujące i wojewódzkie inspektoraty JHARS. Publikowanie informacji o produktach wpisanych do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności, a także wiarygodnego wykazu producentów ma na celu zwiększenie przejrzystości systemu. Może przyczynić się również do zwiększenia konkurencyjności tych produktów, a w konsekwencji przynieść wymierne korzyści dla producentów.

#### **5. Kontrolowanie produktów oznakowanych określeniem „produkt górski”**

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 wprowadziło możliwość wyróżniania produktów pochodzących z terenów górskich określeniem „produkt górski”. Aby zapewnić przestrzeganie zasad stosowania określenia „produkt górski”, przepisy przyjętej ustawy, nakładają na Inspekcję JHARS obowiązek kontroli produktów wykorzystujących to określenie.

#### **6. Przewidywane korzyści wynikające ze zmiany ustawy**

System chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności funkcjonuje w Polsce od 2004 roku. Pierwszy produkt (bryndza podhalańska) został zarejestrowany w unijnym systemie w 2007 roku. Od tego czasu liczba produktów z oznaczeniami ChNP, ChOG lub GTS stale wzrasta. Aktualnie zarejestrowanych jest 37 polskich nazw produktów rolnych i środków spożywczych, co daje 8. pozycję w rankingu krajów UE. Systematycznie wzrasta również liczba producentów zainteresowanych możliwością korzystania z ochrony wytwarzanych przez nich produktów, którą daje system. Według stanu na dzień 31 grudnia 2015 roku było blisko 750 producentów uprawnionych do korzystania z zarejestrowanych nazw.

Jednym z głównych założeń systemu ochrony nazw produktów regionalnych i tradycyjnych jest stworzenie producentom możliwości odnoszenia wymiernych korzyści ze sprzedaży produktów posiadających zarejestrowane nazwy. Dlatego też zainicjowano zmiany w przepisach krajowych, które gwarantowałyby większą ochronę zarejestrowanych nazw, a w konsekwencji producenci mieliby możliwość czerpania wymiernych korzyści z produkcji produktów spożywczych, których wytwarzanie wymaga większego nakładu pracy. Wdrożenie bardziej efektywnego systemu nadzoru nad produkcją ma natomiast chronić interesy konsumentów, dając im gwarancję, że produkt oznakowany symbolem ChNP, ChOG lub GTS wytworzony został zgodnie z wymaganiami specyfikacji, na podstawie której nazwa została wpisana do unijnego rejestru.

# PRODUCENCI EKOLOGICZNI W POLSCE W 2015 R.

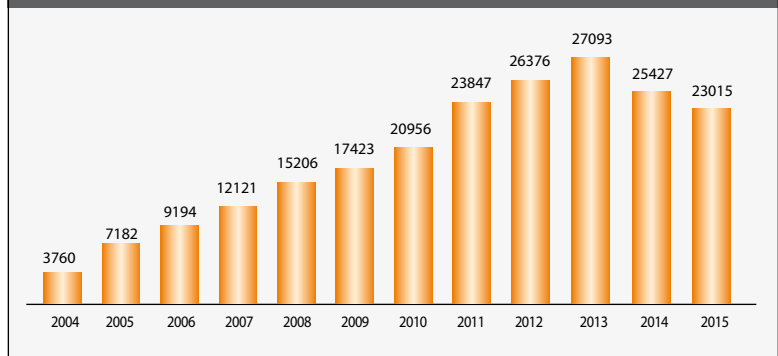
Kinga Salach  
Małgorzata Waszewska

Według stanu na dzień 31 grudnia 2015 r. w Polsce działalność prowadziło 23 015 producentów ekologicznych (z czego prawie 97% stanowili ekologiczni producenci rolni). W stosunku do roku poprzedniego, spadek liczby producentów ekologicznych ogółem wyniósł 9,5%. Dla porównania, w 2014 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 25 427 producentów i było to o 6,1% mniej niż w 2013 r. Niezależnie od spadku ogólnej liczby producentów ekologicznych w 2015 r. odnotowano wzrost liczby przetwórci ekologicznych (z 484 w 2014 r. do 562 w 2015 r., tj. o około 16%).

W 2015 r., najwięcej gospodarstw ekologicznych było w województwach: warmińsko-mazurskim (4041), podlaskim (3273) oraz zachodniopomorskim (3043), natomiast najwięcej przetwórci ekologicznych w województwach: mazowieckim (128), wielkopolskim (58) oraz lubelskim (54).

W 2015 r. we wszystkich województwach odnotowano spadek liczby producentów ekologicznych. Spadek ten jest w głównej mierze wynikiem zmniejszenia liczby ekologicznych producentów rolnych. Jednakże, w 2015 r., w odniesieniu do 2014 r., w większości województw odnotowano wzrost liczby przetwórci ekologicznych (z wyjątkiem województw: lubuskiego, opolskiego i śląskiego).

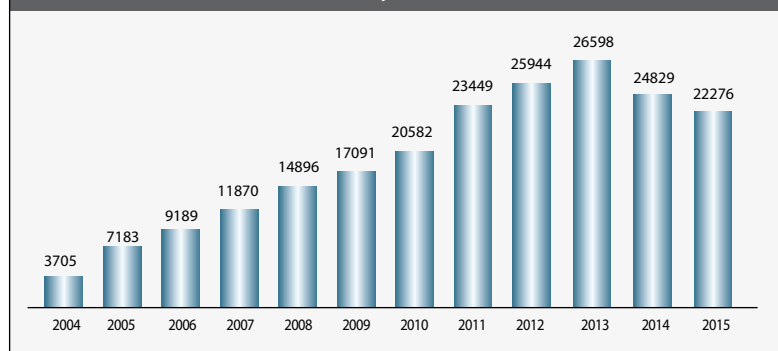
**WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH\* W POLSCE, W LATACH 2004-2015**



\* do producentów ekologicznych zaliczamy: ekologicznych producentów rolnych, przetwórci ekologiczne, importerów produktów ekologicznych z państw trzecich, producentów prowadzących działalność w zakresie wprowadzania produktów ekologicznych do obrotu, producentów prowadzących działalność w zakresie akwakultury, producentów prowadzących działalność w zakresie zbioru ze stanu naturalnego, pszczelarzy ekologicznych oraz dostawców ekologicznego materiału siewnego i wegetatywnego materiału rozmnożeniowego.

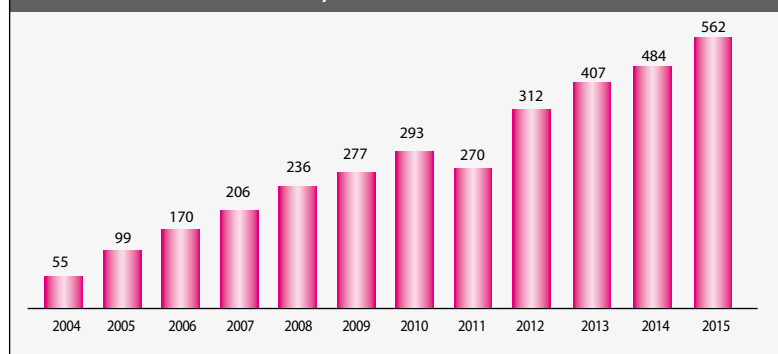
Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 2015, poz. 497).

**WYKRES 2. LICZBA EKOLOGICZNYCH PRODUCENTÓW ROLNYCH W POLSCE, W LATACH 2004-2015**



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 2015, poz. 497).

**WYKRES 3. LICZBA PRZETWÓRCI EKOLOGICZNYCH W POLSCE, W LATACH 2004-2015**



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 2015, poz. 497).

**TABELA 1. ZMIANA LICZBY PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE  
W LATACH 2005–2015 (ROK POPRZEDNI = 100%)**

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

Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 2015, poz. 497).

**TABELA 2: LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH (W TYM LICZBA GOSPODARSTW  
I PRZETWÓRNI EKOLOGICZNYCH) W POLSCE, W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA,  
WG STANU NA 31 GRUDNIA 2014 R. ORAZ 31 GRUDNIA 2015 R.**

Województwo	Liczba producentów ekologicznych			W tym:					
	2014	2015	zmiana [%]	ekologiczni producenci rolni			przetwórnice ekologiczne		
				2014	2015	zmiana [%]	2014	2015	zmiana [%]
dolnośląskie	1078	893	-17,2	1 046	849	-18,8	21	24	14,3
kujawsko-pomorskie	419	385	-8,1	401	363	-9,5	18	20	11,1
lubelskie	2 037	1 896	-6,9	1 975	1 825	-7,6	48	54	12,5
lubuskie	1 384	1 214	-12,3	1 370	1 202	-12,3	9	9	0
łódzkie	544	526	-3,3	508	478	-5,9	34	40	17,6
małopolskie	1 419	1 195	-15,8	1 378	1 128	-18,1	38	51	34,2
mazowieckie	2 529	2 339	-7,5	2 374	2 146	-9,6	107	128	19,6
opolskie	81	73	-9,9	75	67	-10,7	5	4	-20
podkarpackie	1 511	1 305	-13,6	1 475	1 261	-14,5	30	36	20
podlaskie	3 453	3 296	-4,6	3 432	3 273	-4,6	14	19	35,7
pomorskie	878	772	-12,1	847	737	-13,0	27	32	18,5
śląskie	262	234	-10,7	230	201	-12,6	21	20	-4,8
świętokrzyskie	1 003	872	-13,1	992	853	-14,0	12	19	58,3
warmińsko-mazurskie	4 244	4 054	-4,5	4 234	4 041	-4,6	12	13	8,3
wielkopolskie	1 036	889	-14,2	966	809	-16,3	57	58	1,8
zachodniopomorskie	3 549	3 072	-13,4	3 526	3 043	-13,7	31	35	12,9
Polska	25 427	23 015	-9,5	24 829	22 276	-10,3	484	562	16,1



# ZASADY IMPORTU PRODUKTÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO – PROBLEMY I NOWE WYZWANIA

Renata Przegalińska

Zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych dopuszcza do swobodnego obrotu we Wspólnocie przesyłki zawierające produkty rolnictwa ekologicznego przywożone z krajów trzecich.

Za kraj trzeci uznaje się państwo niebędące członkiem Wspólnoty Europejskiej oraz niebędące stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG). Stroną ww. porozumienia oprócz państw członkowskich Unii Europejskiej jest Królestwo Norwegii, Republika Islandii oraz Księstwo Liechtensteinu, które stanowią część wewnętrznego rynku UE oraz strefy wolnego handlu.

W celu dopuszczenia do swobodnego obrotu na wspólnotowy rynek importowanych produktów rolnictwa ekologicznego, producent składa do wojewódzkiego inspektora JHARS *Zgłoszenie do kontroli granicznej*, w zakresie dopuszczenia do swobodnego obrotu na terytorium Wspólnoty Europejskiej przesyłki produktów rolnictwa ekologicznego przywożonych z kraju trzeciego. Wzór zgłoszenia dostępny jest na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych: [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl) w zakładce: wzory dokumentów. Należy podkreślić, że produkty rolnictwa ekologicznego importować mogą jedynie podmioty certyfikowane w tym zakresie przez upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostki certyfikujące. Wykaz ww. jednostek jest dostępny na stronie internetowej administrowanej przez MRiRW: [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl) w zakładce: jakość żywności → rolnictwo ekologiczne → kontrola i certyfikacja.

Produkty uzyskane metodami ekologicznymi w państwach trzecich, które importowane są na terytorium Wspólnoty i odnoszą się w swym oznakowaniu do rolnictwa ekologicznego, muszą spełniać wymagania w zakresie metod produkcji oraz zasad kontroli, uznanych za równoważne do tych, które obowiązują w państwach UE. Zasady te mu-

szą być przestrzegane na każdym etapie produkcji, przetwórstwa i wprowadzania do obrotu. Produkty rolnictwa ekologicznego, importowane do jednego z państw UE, mogą być swobodnie wprowadzane do obrotu we wszystkich państwach członkowskich.

Czynności związane z dopuszczaniem do swobodnego obrotu przesyłki produktów rolnictwa ekologicznego przywożonych z kraju trzeciego mogą być przeprowadzane:

- a) na przejściach granicznych, których wykaz zawiera rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wykazu przejść granicznych, na których jest dokonywana kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy,
- b) na terenie działania wojewódzkich inspektorów JHARS – w miejscach uznanych lub wyznaczonych przez organ celny, w przypadku konieczności pobrania próbek i wykonania badań laboratoryjnych.

W trakcie dopuszczania do swobodnego obrotu na terytorium UE przesyłek produktów rolnictwa ekologicznego importowanych z krajów trzecich, sprawdzana jest prawidłowość oznakowania produktów w zakresie rolnictwa ekologicznego oraz weryfikowane jest czy są one objęte świadectwem kontroli. Jest to dokument towarzyszący przesyłce podczas jej transportu do obiektów pierwszego odbiorcy, wystawiony przez jednostkę certyfikującą lub organ kontroli, zatwierdzony przez Komisję Europejską do wydawania świadectw kontroli w zakresie określonej kategorii produktów w danym kraju trzecim. Pracownik WIJHARS dopuszczając prze-

syłkę do obrotu potwierdza ww. dokument w polu 17. Importer musi przechowywać potwierdzony przez WIJHARS oryginał świadectwa kontroli do dyspozycji jednostki certyfikującej przez co najmniej dwa lata. Zgodnie z *Umową między Wspólnotą Europejską a Konfederacją Szwajcarską w sprawie handlu produktami rolnymi*, przywóz i dopuszczenie do swobodnego obrotu produktów rolnictwa ekologicznego z Konfederacji Szwajcarskiej nie wymaga okazania świadectwa kontroli. W przypadku produktów przywożonych z Królestwa Norwegii, Republiki Islandii oraz Księstwa Liechtensteinu także nie wymaga się przedstawiania świadectw kontroli, gdyż kraje te należą do EOG.

W związku z faktem, że w ostatnich latach państwa członkowskie UE stwierdziły liczne przypadki pozostałości środków niedopuszczonych do stosowania w rolnictwie ekologicznym w produktach rolnictwa ekologicznego importowanych z krajów trzecich, Komisja Europejska wydała *Wytyczną w zakresie przeprowadzania dodatkowej kontroli urzędowej produktów ekologicznych importowanych z Ukrainy, Azerbejdżanu, Białorusi, Gruzji, Kazachstanu, Kirgistanu, Mołdawii, Tadżykistanu, Uzbekistanu i Federacji Rosyjskiej*. Zgodnie z ww. wytyczną, w trakcie kontroli granicznej importowanych produktów rolnictwa ekologicznego, obowiązkowo mają być pobierane próbki do badań laboratoryjnych na pozostałości pestycydów z każdej dopuszczanej do obrotu na terytorium Wspólnoty przesyłki. Ponadto, obowiązkowa jest weryfikacja, w całym łańcuchu produkcyjnym importowanych produktów, ważności i zakresu certyfikatów obejmujących produkcję danego produktu w kraju



**Numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej (AB-BIO-999)\***  
**Oznaczenie miejsca pochodzenia surowców („rolnictwo UE/spoza UE”)**  
 \*AB – akronim określający kraj trzeci  
 BIO – termin stanowiący odniesienie do ekologicznej metody produkcji  
 999 – numer referencyjny jednostki certyfikującej

trzecim. Wytyczna obowiązuje do dnia 31 grudnia 2016 r. oraz dotyczy wszystkich przesyłek przywożonych z ww. krajów, zawierających produkty rolnictwa ekologicznego o kodach CN wymienionych w Działach 10, 11 oraz 12 Sekcji II, a także 23 Sekcji IV klasyfikacji grup towarów w ramach Nomenklatury Scalonej, m.in.: zbóż, produktów przemysłu młynarskiego, słodu, ziaren, nasion, roślin przemysłowych lub leczniczych, pasz. Konieczność uzyskania wyników badań laboratoryjnych pobranych próbek przed dopuszczeniem importowanych produktów do obrotu znacząco wydłuża procedurę kontroli granicznej.

Na etykiecie importowanego produktu ekologicznego powinien być zamieszczony numer identyfikacyjny jednostki kontrolującej podmiot, który wykonał ostatnie czynności w zakresie produkcji lub przygotowania w kraju trzecim. Jest to kluczowe do zapewnienia możliwości prześledzenia pochodzenia takiego produktu. Możliwość zidentyfikowania, na podstawie oznakowania produktu, jednostki kontrolującej ostatnie czynności w zakresie produkcji lub przygotowania istotnie ułatwia badanie ewentualnych niezgodności.

Komisja Europejska planuje wprowadzić zmiany w prawodawstwie dotyczącym dopuszczania do obrotu importowanych produktów rolnictwa ekologicznego. Wdrożony zostanie nowy moduł w zintegrowanym systemie internetowym TRACES, który służyć będzie m.in. do wystawiania i zatwierdzania elektronicznych świadectw kontroli. Celem jest uproszczenie i jednocześnie wzmocnienie kontroli granicznej. Nowy moduł jest obecnie w fazie testów. Będą do niego mieli dostęp na różnym poziomie zarówno producenci ekologiczni, jednostki certyfikujące, jak i właściwe organy państw członkowskich. Moduł będzie powiązany z systemem OFIS (*Organic Farming Information System*), do którego będą automatycznie przekazywane informacje o nieprawidłowościach stwierdzanych w trakcie kontroli granicznej.

# SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH

## – województwo lubuskie

W ramach cyklu artykułów „Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych” tym razem odwiedzamy zachodnie rejony Polski.

Lubuskie to kolejny region, którego pogmatwane losy historyczne znajdują odbicie w różnorodnym dziedzictwie kulinarnym. Obecni mieszkańcy tych ziem to praktycznie w stu procentach potomkowie osadników, którzy przyjechali po II wojnie światowej z kresów wschodnich, z Polski Centralnej, z sąsiedniej Wielkopolski, z Podhala, Podkarpacia, a nawet z rumuńskiej Bukowiny. W skład obecnego **województwa lubuskiego** wchodzi ziemie o różnej przynależności geograficzno-historycznej. Są to tereny Śląska, Brandenburgii (Marchii), Wielkopolski, Dolnych Łużyc, Marchii Granicznej. W okresie powojennym terminem **Ziemia Lubuska** określano tereny położone na północy obecnego województwa z pasem terenów nad środkową Odrą, włącznie ze śląską Zieloną Górą. Po latach Ziemią Lubuską nazywane są wszystkie tereny wchodzące w skład istniejących wcześniej województw zielonogórskiego i gorzowskiego, obecnego województwa lubuskiego. Ziemia Lubuska wywodzi swą nazwę od grodu Lubusz, położonego na lewym brzegu Odry, niedaleko ujścia Warty do Odry. **Lubusz** był największym grodem plemienia, zapisanego w źródłach niemieckich w łacińskiej postaci Leubuzzi czyli Lubuszanie. Siedziby **Lubuszan** rozpościerały się po obu stronach Odry, ale ośrodek plemienia znajdował się po lewej stronie Odry. Na wschodzie Lubuszanie granicyli z plemieniem Polan.

Od wczesnego średniowiecza przez region ten prowadziły ważne szlaki handlowe ze wschodu na zachód i z północy na południe. Klimat był tu łagodny, sprzyjał m.in. uprawie winorośli. Region rozwijał się systematycznie aż do przełomu XVIII i XIX w., kiedy rozwój gospodarczy uległ zahamowaniu i ziemie te stały się zaniedbaną pruską prowincją, co trwało do II wojny światowej. Po wojnie nie było lepiej, gdyż opuszczone przez dotychczasowych mieszkańców miasta i wsie zostały zniszczone, splądrowane i rozgrabione przez wojska sowieckie, które traktowały

te tereny jak zdobycz wojenną. Wyludnienie było tu znacznie większe niż w innych regionach, które zostały włączone w granice Polski (Prusy Wschodnie, Pomorze Zachodnie, Dolny i Opolski Śląsk). Po przejściu frontu ok. 30 proc. rdzennych mieszkańców powróciło do domów, jednak większość w ciągu kilku lat opuściła te ziemie na zawsze.

Na Ziemi Lubuskiej, podobnie jak w innych regionach tzw. Ziemi Odzyskanych, napływająca ludność stworzyła prawdziwy tygiel kulturowy, który dotyczył również kulinariów. Na dziedzictwo kulinarne Ziemi Lubuskiej składa się kuchnia niemiecka, wielkopolska, wileńska, lwowska, podolska, poleska, wołyńska, mazowiecka, małopolska, cygańska, a także kuchnia górali czadeckich z rumuńskiej Bukowiny. Obok siebie istnieją stare receptury, które zostawili na tych ziemiach dawni niemieccy mieszkańcy i te przywiezione przez osadników. Odrodziła się piękna tradycja tych ziem jaką jest winiarstwo, ale też miodosytnictwo i warzenie piwa niepasteryzowanego. Można tu zjeść kresowe bliny i kartacze, wołyński chleb wiejski z ziemniakami, śledzie po polesku lub zupę pryckę. Górale czadeccy przywieźli oprócz słynnej paski bukowińskiej wiele innych potraw. Niektóre z nich do dziś są popularne na lubuskich stołach, m.in. mamałyga (kasza kukurydziana, podawana na słodko lub polana masłem) i mleko wołoskie (specyficznie zakwaszane mleko zsiadłe). Kresowiaci podtrzymują tradycję robienia nalewek z czarnego bzu, pigwy i czarnej porzeczki (smorodinnówka). Na pograniczu Ziemi Lubuskiej i Wielkopolski zachowały się oryginalne przepisy na ślepe śledzie, kluszcankę (kluski z ziemniaków), popeję (sos ze śledziem do ziemniaków) czy krumski śmierdziel, czyli zgliwiały ser twarogowy.

W województwie lubuskim nie ma produktu, którego nazwa byłaby zarejestrowana w unijnych systemach chronionych nazw pochodzenia i chronionych nazw

geograficznych oraz tradycyjnych gwarantowanych specjalności. Natomiast 44 produkty z tego województwa zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych<sup>1</sup>.

### Najlepsza szarlotka – tylko z landsberską

Po II wojnie światowej nowi mieszkańcy Ziemi Gorzowskiej, którzy zasiedlili tamtejsze gospodarstwa rolne, chętnie korzystali z produktów jakie oferowały niezniszczone przydomowe ogródki oraz sady z drzewami owocowymi. W okresie powojennej biedy i braku żywności wszystkie produkty z ogródków i sadów były wykorzystywane do przygotowywania różnych potraw, przetworów, a także wypieków. Jedną z pospolitych odmian jabłoni w tym regionie była Reneta Landsberska. Odmiana ta została wyhodowana w rejonie Gorzowa w połowie XIX w. przez radcę prawnego, sadownika z zamiłowania, Theodora Heinricha Otto Burchardta, który był synem nadburmistrza miasta Landsberg (dzisiejszy Gorzów Wielkopolski). Odmiana, której nazwa pochodzi od nazwy miasta, w Niemczech znana jest jako Landsberger Renette, we Włoszech jako Renetta di Landsberg, a we Francji jako Reinette de Landsberg. Owoce tej odmiany ze względu na swoje walory smakowe oraz delikatność, wykorzystywane były do przygotowywania słynnego wypieku o nazwie szarlotka z landsberską. Przez wielu smakoszy uważane są za odmianę najbardziej idealną do wypieku szarlotki. Szarlotkę z landsberską – kruche ciasto przełożone jabłkami renety landsberskiej wypiekano podczas świąt, żniw, imprez rodzinnych, zaś jego recepturę przekazywano na kursach organizowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich. Do dnia dzisiejszego mieszkańcy Ziemi Gorzowskiej podtrzymują tradycję wypieku szarlotki z landsberską oraz pielęgnację drzew, aby zachować tę odmianę jabłek jak najdłużej. W Polsce w przeciwieństwie do Niemiec, gdzie jest odmianą bardzo znaną, landsberska jest mało popularna, a wiele lat temu została uznana za odmianę mało przydatną do uprawy w Polsce. Jednak na fali powrotu do tradycji kulinarnych, a także programu ochrony starych odmian drzew owocowych, landsberska przeżywa swój renesans. Władze miasta Gorzowa Wlkp. starają się podtrzymać tradycję uprawy tej odmiany. W 2009 r. Urząd Miasta wspólnie z Gorzowskim Rynkiem Hurtowym S.A. zainicjował akcję promowania miasta przez Renetę Landsberską. Drzewa jabłoni posadzono we wszystkich gorzowskich przedszkolach. W listopadzie 2009 r. uroczyście otwarto sad jabłoni

<sup>1</sup> Artykuł nt. krajowej listy produktów tradycyjnych ukazał się w nr 2 (35)/2014 Biuletynu Wiedza i Jakość

utworzony przy Zespole Szkół Ogrodniczych w Gorzowie Wlkp. Sadownicy uprawiający Renetę Landsberską mogą liczyć na pomoc finansową, gdyż jej uprawa została uznana za jedną z cech sadu tradycyjnego w ramach „Programu rolnośrodowiskowego” – elementu Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

### Przysmak górali czadeckich

W XVI w. liczna grupa górali z okolic Żywca i Cieszyńska opuściła rodzinne strony przenosząc się w okolice miasta Czadca (Čadca w dzisiejszej Słowacji). Na początku XIX w. niektórzy z nich ruszyli z falą osadników, kolonizujących zacofane obszary karpackiej Bukowiny. Tam na wschodnich kresach cesarsko-królewskich Austro-Węgier zakładali polskie wsie i nie asymilowali się z miejscową ludnością. Przez dziesiątki lat kultywowali tradycje, gwarę i obyczaje ojców. W latach 30. XX w. polska społeczność w Rumunii była szacowana na ok. 80 tys. osób. W czasie II wojny światowej Polaków z Bukowiny objął pobór do armii rumuńskiej, sojusznicki Wehrmacht. Wielu mężczyzn nie wróciło z wojny, zginęli na froncie wschodnim lub trafili do sowieckich łagrów. Wsie z trudem podnosiły się z wojennych zniszczeń. W 1945 r. w polskich osadach pojawili się wysłannicy, namawiający do powrotu do kraju. Wiele rodzin skorzystało z tej możliwości. Skierowano ich na przyznane Polsce ziemie ponemieckie. W taki oto sposób dawni górale czadeccy, mieszkający od pokoleń w bukowińskiej wsi Nowy Sołonec, przybyli w okolice Żar, Złotnika, Stanowa i Wichowa w dzisiejszym województwie lubuskim. Górale czadeccy kontynuują tradycje regionalne i folklor swoich ojców, dziadów i pradiadów, w tym oczywiście tradycje kulinarne. Paska Bukowińska (Pascha, Chleb Bukowiński) jest tradycyjnym wypiekiem górali czadeckich. Paska był to chleb weselny służący do błogosławieństwa pary młodej, a obecnie wypiekana jest na rozmaite święta, kiermasze i festyny przez gospodynie m.in. z Wichowa. Paskę ozdabia się warkoczami i różnymi figurkami z ciasta (kogutki, kurczaczki, ptaszki). Aby tradycja wypiekania paski bukowińskiej nie została zapomniana, cały proces poczynszu od przygotowania ciasta, przez wypiek, po degustację, przedstawicielki górali czadeckich prezentują w Muzeum Etnograficznym w Ochli (koło Zielonej Góry) podczas corocznego „Żniwowania”.

### Winna kraina

Na ziemiach obecnej Polski winorośl uprawiano już w czasach rzymskich, ale prawdziwy rozwój winnic nastąpił od momentu przyjęcia chrześcijaństwa wraz z rozwojem budownictwa ko-

ścielnego i klasztornego. Dowodów na obecność winorośli z tamtego okresu jest bardzo wiele, chociażby w zdobieniach i sztukaterii średniowiecznych kościołów. Jednym z bardziej znaczących jest znalezisko pestek winogronowych z X i XI w. w ośrodkach kultury średniowiecznej – Gnieźnie, Poznaniu i Krakowie.

Wielowiekowa tradycja uprawy winorośli zrodziła różne obyczaje, m.in. obyczaj winobrania. Wiązał się on ze zbiorem w winnicach, czemu towarzyszyła huczna zabawa. Na ratuszowej wieży wieszano wieńiec, który był sygnałem rozpoczęcia święta, były również kościelne dzwony. Wszyscy udawali się do winnic i zbierali kiście winogron, aby zdążyć przed deszczami i nagłymi przymrozkami, które często nawiedzały rejony upraw winorośli. Wytwarzanie wina gronowego opiera się na tradycyjnych sposobach produkcji. Wino powstaje z soku gronowego, bez dodatku wody i cukru. Receptury opierają się na najstarszych metodach produkcji, czyli najpierw robi się moszcz, z moszczu – sok, a z soku – wino. Po zbiorach owoce trafiają na młynek, później do dębowej prasy, a następnie rozpoczyna się trudny proces produkcji trunku. Sok uzyskany z moszczu zmienia się i dojrzewa pod baczynym okiem winiarza, który obserwuje, sprawdza i kontroluje procesy powstawania wina, które z szumnego, mętnego staje się klarownym, szlachetnym trunkiem cieszącym podniebienia smakoszy.

Ziemie obecnego województwa lubuskiego od kilkuset lat służyły z upraw winorośli, a o stolicy winiarstwa w Zielonej Górze kroniki mówiły już w 1314 r., choć z badań archeologicznych wiadomo, że tradycje winiarskie Zielonej Góry i okolic sięgają XII w. Winnice na stokach Zielonej Góry wytwarzały wino do czasów II wojny światowej. Po wojnie wraz z przyjazdem na te tereny osadników z kresów i innych rejonów Polski, tradycje winiarskie podupadły, gdyż ludność napływowa nie miała umiejętności w tym zakresie, a ustrój państwa też nie sprzyjał rozwojowi tego sektora. Jednak od kilkunastu lat tradycje winiarskie odradzają się nie tylko w okolicach Zielonej Góry, ale w innych regionach kraju. Na Ziemi Lubuskiej, w Małopolsce, na Podkarpaciu i Lubelszczyźnie powstaje coraz więcej prywatnych, rodzinnych winnic, a ich właściciele odkurzają zarówno stare receptury, jak i odszukują i uprawiają szczepy wcześniej uprawiane na terenie Polski. Obecnie w Polsce jest już ponad 300 winnic, z czego w województwie lubuskim ponad 30. Część z nich to bardzo małe przedsięwzięcia, gdzie powierzchnia uprawy winorośli nie sięga nawet 0,5 ha. Jednak po-

wstaje coraz więcej winnic towarowych o powierzchni kilku lub nawet kilkunastu hektarów, produkujących coraz wyborniejsze winna.

W Zielonej Górze przywrócono Święto Winobrania. Powstało Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, które wspólnie z Lubuskim Związkiem Pszczelarzy oraz Wojewódzkim Związkiem Pszczelarzy w Gorzowie Wielkopolskim opracowało koncepcję lubuskiego Szlaku Wina i Miodu. Jest to przewodnik po największych winnicach, pasiekach i muzeach regionu. Powstały w 2007 r. Szlak Wina i Miodu to niepowtarzalna okazja do poznania tradycji regionu oraz skosztowania smakowitych produktów regionalnych. W malowniczych winnicach nie tylko można degustować lubuskie wino, tak szlachetnych odmian jak Regent, Pinot Noir, Traminer, Saint Laurent oraz specjalów bazujących na winogronowych produktach, ale także posłuchać, z jaką dumą o swoich osiągnięciach w uprawie winorośli opowiadają właściciele winnic. W Zielonej Górze znajduje się też Muzeum Winiarstwa, gdzie prezentowane są kolejne etapy rozwoju winiarstwa w Polsce, począwszy od średniowiecza po czasy współczesne.

Artykuł poświęcony tradycjom kulinarnym Ziemi Lubuskiej był ostatnim z cyklu „Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych”. Pierwszy artykuł z cyklu ukazał się w biuletynie „Wiedza i Jakość” nr 1 z 2012 r. Cykl rozpoczęły dwa artykuły poświęcone Małopolsce – regionowi o jednej z najbogatszych tradycji kulinarnych w naszym kraju. Następne artykuły były poświęcone województwom, z których pochodzą produkty o nazwach zarejestrowanych w unijnych systemach chronionych nazw pochodzenia i chronionych nazw geograficznych oraz tradycyjnych gwarantowanych specjalności. W artykułach cyklu, oprócz produktów z zarejestrowanymi nazwami przybliżano również produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych (LPT), prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Liczba produktów wpisanych na tę listę dynamicznie rośnie. Dla przykładu, jeszcze na początku 2014 r. produktów tych było mniej niż 1300, a obecnie jest ich 1516 (według stanu na 22.02.2016). Na Listę Produktów Tradycyjnych wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji.

W artykule wykorzystano następujące źródła:  
Izabella Byszewska, Grażyna Kurpińska, *Polskie smaki*,  
Zysk i S-ka Wydawnictwo s.j., Poznań 2012.  
Informacje ze strony internetowej MRiRW.

Anna Ostasiewicz

## ROLNICTWO EKOLOGICZNE W JAPONII

Ukształtowanie terenu, warunki klimatyczno-glebowe oraz intensyfikacja produkcji rolnej nie są sprzyjające dla rolnictwa ekologicznego w Japonii. Dodatkowo, brak odpowiednich uregulowań prawnych i odmienne oczekiwania konsumenta sprawiły, że rolnictwo ekologiczne do późnych lat 90. XX wieku nie miało w Japonii większego znaczenia. Jednak wzrost świadomości konsumentów i poszukiwanie bezpiecznej żywności wysokiej jakości, pozbawionej pozostałości pestycydów było bodźcem w kierunku rozwoju rolnictwa ekologicznego.

Japonia (*Nihon-koku* oraz *Nippon-koku* – państwo japońskie), potocznie określana Krajem Wschodzącego Słońca lub Kwitnącej Wiśni, jest państwem usytuowanym na archipelagu czterech głównych wysp na Pacyfiku: Hokkaido, Honsiu, Sikoku i Kiusiu. Położona jest na styku czterech płyt tektonicznych, tj.: eurazjatyckiej, północnoamerykańskiej, pacyficznej i filipińskiej, w związku z tym jest stale narażona na trzęsienia ziemi, wybuchy wulkanów, czy tsunami. Pod względem ukształtowania powierzchni Japonia jest krajem górzysto-wyżynnym (90% powierzchni stanowią wyżyny i góry). Niziny rozciągają się przede wszystkim w nadmorskim pasie południowo-wschodniej części kraju, którą zamieszkuje niemal połowa ludności Japonii. Japonia charakteryzuje się występowaniem dużej ilości rzek, jezior, wodospadów i gejzerów oraz wykazuje dużą zasobność w wody podziemne, w tym także w wody termalne. Ze względu na południkowe położenie Japonia leży w zasięgu trzech stref klimatycznych, na które nakłada się klimat monsunowy. Na północy występuje klimat umiarkowany ciepły, w środkowej części kraju – klimat podzwrotnikowy, a na południu – klimat zwrotnikowy.

Położenie geograficzne Japonii oraz warunki klimatyczno-glebowe sprawiają, że rolnictwo rozwinięte jest głównie w nadbrzeżnych pasach nizinnych i kotlinach śródgórzyskich.

Powierzchnia gruntów ornych jest niewielka i wynosi około 12% powierzchni kraju. Ponadto, udział osób zajmujących się rolnictwem jest znikomy, 4% ludności Japonii, spośród 126,5 mln osób, jest zatrud-

niona w rolnictwie. Gospodarstwa rolne są zwykle niewielkie i silnie rozdrobnione. Przeciętna wielkość gospodarstwa wynosi około 1 ha. W Japonii, w celu pokrycia zapotrzebowania na żywność, stosowane są przede wszystkim intensywne, wysokowydajne metody produkcji, przy dużym stopniu mechanizacji. Wobec tego zużycie nawozów mineralnych i środków ochrony roślin należy do największych na świecie. Do najważniejszych roślin uprawnych należy ryż, pszenica, jęczmień oraz owoce, jarzyny i ziemniaki. Gospodarka hodowlana ma zdecydowanie mniejsze znaczenie i opiera się głównie na hodowli trzody chlewnej, bydła i drobiu. Zdecydowanie lepiej rozwinięte jest rybołówstwo. Połów ryb i skorupiaków stanowi około 10% światowych połowów.

### Rozwój rolnictwa ekologicznego w Japonii

W połowie lat 50. XX w., wraz z dynamicznym wzrostem gospodarczym, priorytetem w Japonii było zwiększenie wydajności produkcji, mniejszą uwagę przykładano natomiast do środowiska naturalnego. Intensywne metody produkcji, powszechne stosowanie nawozów syntetycznych czy środków ochrony roślin nie były jednak obojętne zarówno dla środowiska naturalnego, jak i dla zdrowia ludzi. Skutkiem tego, część producentów rolnych zaczęła poszukiwać bezpiecznych metod produkcji żywności, bez użycia substancji syntetycznych. Jednocześnie wzrastała świadomość wśród konsumentów, że żywność uzyskana intensywnymi metodami produkcji przynosi negatywne skutki dla zdrowia. Jednak w tamtych czasach takich producentów rolnych i przetwórców było niewiele, poza tym byli oni znacznie rozproszeni. Ze względów ekonomicznych było to dla nich

również mało opłacalne, ponieważ zmiana sposobu prowadzenia produkcji rolnej wpłynęła negatywnie na wydajność plonów. Ponadto, rolnicy ci byli zmuszeni sprzedawać uzyskane produkty po zaniżonych cenach, takich jak w przypadku produktów konwencjonalnych. Z tego względu zaczęli oni poszukiwać konsumentów, którzy preferują produkty bezpieczne, a nie tylko tanie i dobrze prezentujące się. Było to główną przesłanką do rozwoju rolnictwa ekologicznego w Japonii. Kluczowe znaczenie dla rozwoju rolnictwa ekologicznego miało utworzenie w 1971 r. stowarzyszenia ds. rolnictwa ekologicznego (JOAA – *Japan Organic Agriculture Association*), w którym spotykali się producenci ekologiczni, konsumenci, lekarze oraz badacze. Początkowo organizacja ta skupiała 29 zainteresowanych osób. Głównym założeniem stowarzyszenia JOAA było to, że produkty ekologiczne nie są jedynie towarami na sprzedaż, ale są także medium łączącym producenta z konsumentem, tzw. „Teikei”, co oznacza partnerstwo. Idea ta była podstawą do opracowania 10 zasad „Teikei”, z których fundamentalne znaczenie miała zasada polegająca na realizowaniu celów rolnictwa ekologicznego poprzez przyjazne relacje między producentem i konsumentem, oparte na obustronnym zrozumieniu oraz zaufaniu producenta i konsumenta (tabela 1). Rozwój rolnictwa ekologicznego w Japonii w dalszym ciągu przebiega w oparciu o zasady „Teikei”, a organizacja JOAA, zajmująca się promocją rolnictwa ekologicznego i społeczności ekologicznej, zrzesza obecnie 3000 osób i 100 grup na terenie Japonii<sup>2</sup>.

### Regulacje prawne i system certyfikacji produktów ekologicznych

Pierwsze regulacje prawne związane z produktami ekologicznymi powstały w 1992 r. wraz z ustanowieniem przez Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa

i Rybołówstwa (MAFF – *Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries*) wytycznych dotyczących produktów ekologicznych i specjalnie uprawianych produktów rolnych (*Guidelines for Organic Agricultural Products and Specially Cultivated Agricultural Products*). Doprowadziło to do znacznego zamieszania odnośnie poprawnego nazewnictwa uzyskiwanych produktów, ponieważ produkty rolne otrzymywane w wyniku mniejszego użycia środków ochrony roślin i nawozów, określane jako *green labelled products*, nie spełniały wymagań stawianych przez regulacje prawne dotyczące rolnictwa ekologicznego, obowiązujące w innych krajach. Dopiero pod koniec lat 90., w związku z wytycznymi Komisji Kodeksu Żywnościowego w sprawie produkcji, przetwarzania, znakowania i marketingu produktów ekologicznych (GL32-1999), rząd Japonii dokonał przeglądu obowiązującego prawa w tym zakresie i w rezultacie, w 2000 r. wdrożono system prawny JAS – *Japan Agricultural Standard* dotyczący rolnictwa ekologicznego. System ten został opracowany w zgodności z wytycznymi Kodeksu Żywnościowego, podobnie jak to miało miejsce w przypadku Stanów Zjednoczonych Ameryki i Europy. Standard JAS obejmował początkowo rośliny i żywność przetworzoną pochodzenia roślinnego, a następnie rozszerzono go o produkty zwierzęce i żywność przetworzoną pochodzenia zwierzęcego<sup>1, 3</sup>.



Rys. 2. Logo rolnictwa ekologicznego w systemie JAS (wersja angielszczyzna po lewej i japońska po prawej)

Zródło: <http://www.maff.go.jp/e/jas/specific/organic.html>

**TABELA 1. ZASADY ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO OPRACOWANE PRZEZ STOWARZYSZENIE JOAA**

**10 zasad rolnictwa ekologicznego „Teikei”**

1. Zasada produkcji bezpiecznej żywności, wysokiej jakości.
2. Zasada ochrony środowiska naturalnego.
3. Zasada życia w zgodzie z naturą.
4. Zasada systemu regionalnego i samowystarczalnego.
5. Zasada ochrony i zwiększania urodzajności gleby.
6. Zasada ochrony bioróżnorodności.
7. Zasada zapewnienia dobrostanu zwierząt.
8. Zasada ochrony uczciwych i sprawiedliwych warunków pracy.
9. Zasada współpracy producenta z konsumentem.
10. Zasada rozprzestrzeniania wartości rolnictwa ekologicznego i budowania przekonania społecznego do poszanowania dla życia.

Zródło: <http://www.joaa.net/english/what.htm>

**TABELA 2. LISTA PRZYKŁADOWYCH JEDNOSTEK CERTYFIKUJĄCYCH ZAREJESTROWANYCH W JAPONII**

Lp.	Jednostki certyfikujące w rolnictwie ekologicznym
1.	AFAS Certification Center Co. Ltd.
2.	Association for Sustainable Agricultural Certification
3.	Eco design certification center Co. Ltd
4.	Association of Certified Organic Hokkaido (ACOH)
5.	Hyogo prefectural Organic Agriculture Society (HOAS)
6.	Japan Eco-system Farming Association (JEFA)
7.	Japan Fruit Juice Association
8.	Rice Research Organic Food Institute (PROFI)
9.	Japan Inspection Association of Food and Food Industry Environment (JIAFE)
10.	Japan Organic & Natural Foods Association (JONA)
11.	NPO Kagoshima Organic Agriculture Association (KOAA)
12.	OCIA Japan
13.	Organic Certification Organization Co. Ltd. (OCO)
14.	Overseas Merchandise Inspection Co. Ltd (OMIC)
15.	SGS Japan
16.	Organic Certification Association (JOA)

Źródło: <http://www.maff.go.jp/e/jas/specific/organic.html>

MAFF jest instytucją odpowiedzialną za rolnictwo ekologiczne w Japonii. Polityka MAFF w odniesieniu do rolnictwa ekologicznego polega na zachęcaniu konsumentów do zakupu krajowych produktów ekologicznych. Nie ma jednak żadnej formy wsparcia finansowego ze strony państwa dla producentów ekologicznych. System kontroli i certyfikacji żywności ekologicznej jest podobny do przyjętego w Unii Europejskiej. System ten tworzą MAFF, jednostki certyfikujące i producenci/przetwórcy. Obejmuje on cztery etapy. W pierwszym etapie MAFF, na podstawie przesłanej przez jednostki certyfikujące dokumentacji, która jest oceniana według normy określonej w dokumencie JAS, upoważnia jednostki certyfikujące do działania w rolnictwie ekologicznym i wpisuje je do rejestru organizacji certyfikujących (tabela 2). Obecnie w Japonii działa 56 krajowych jednostek certyfikujących, a 16 zagranicznych jednostek certyfikujących jest uznanych za dające równoważne gwarancje. W drugim etapie jednostki certyfikujące przyjmują wnioski o certyfikację od producentów i przetwórców ekologicznych, przeprowadzają ocenę dokumentacji na podstawie Kryteriów Technicznych dotyczących Certyfikacji, a w przypadku spełnienia określonych wymagań obejmują ich certyfikacją. Następnie, w celu sprawdzenia czy producenci eko-

logiczni prowadzą produkcję zgodnie ze standardem JAS, zarejestrowane jednostki certyfikujące przeprowadzają kontrole przynajmniej raz w roku. Czwarty etap polega na klasyfikacji produktów, tzn. certyfikowani producenci po spełnieniu wymagań prawa, umieszczają logo JAS na produktach (rys. 2) i wprowadzają te produkty na rynek<sup>1,3</sup>.

W związku z rosnącym zapotrzebowaniem na produkty ekologiczne i rozwojem importu w tym zakresie, Japonia uznała system rolnictwa ekologicznego obowiązujący w niektórych krajach jako równoważny do systemu JAS. Oznacza to, że przetwórcy, którzy są certyfikowani przez zarejestrowane japońskie lub zagraniczne jednostki certyfikujące, mogą znakować produkty logo JAS, jeśli zostały wyprodukowane w zgodności z wymaganiami tego systemu. Obecnie za równoważny uznany jest system rolnictwa ekologicznego w Stanach Zjednoczonych Ameryki, Kanadzie, Argentynie, Australii, Nowej Zelandii i Unii Europejskiej i głównie z tych krajów produkty ekologiczne są importowane do Japonii<sup>3</sup>.

Również Komisja Europejska uznała ustanowiony w Japonii system kontroli JAS za dający równoważne gwarancje z unijnymi zasadami produkcji ekologicznej. W związku z tym, Japonia znajduje się w wykazie krajów trzecich stanowiącym załącznik III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008. Umożliwia to sprawdzenie, czy produkty tj. nieprzetworzone produkty rolne, przetworzone produkty rolne przeznaczone do spożycia oraz wegetatywny materiał siewny i nasiona uprawne, wprowadzane na rynek państw członkowskich, podlegały systemowi kontroli Japonii.

### Produkcja ekologiczna w Japonii

Według danych FiBL (Forschungsinstitut für Biologischen Landbau, The Research Institute of Organic Agriculture) powierzchnia upraw ekologicznych w Japonii w 2013 r. wynosiła 10 611 ha i w porównaniu do 2010 r. wzrosła o 17% (rys. 3). Udział powierzchni zajmowanej przez uprawy ekologiczne stanowi 0,3% powierzchni kraju. Liczba producentów ekologicznych jest niewielka i wynosi 2130. Znaczna jest natomiast liczba przetwórców – 1805 i importerów – 193 (dane za 2012 r.). Powierzchnia upraw zbóż wynosi 3098 ha, co stanowi 0,2% udziału powierzchni upraw ekologicznych<sup>6</sup>.

Według danych MAFF rolnictwo ekologiczne w Japonii rozwija się powoli. Najbardziej popularnym produktem ekologicznym jest zielona herbata, której

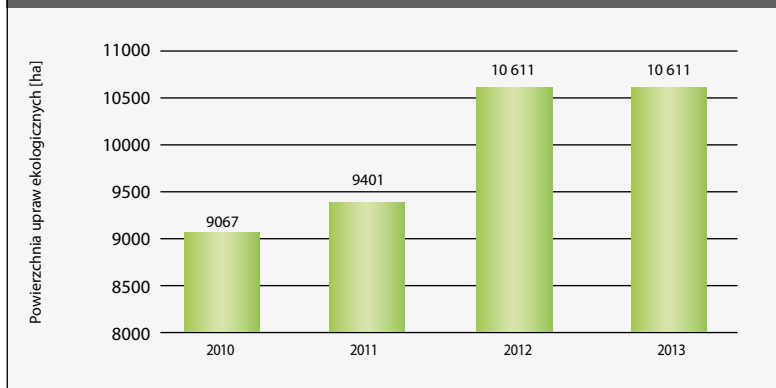


udział w rynku wynosi 1,68%. Krajowa produkcja ekologiczna w przeliczeniu na masę jest niewielka i wynosi 48 596 ton (3,6% udziału w rynku). Natomiast duże znaczenie ma import. Rocznie importuje się 1 295 266 ton żywności ekologicznej, co sprawia, że Japonia znajduje się na 4. miejscu, po Unii Europejskiej, Stanach Zjednoczonych Ameryki i Kanadzie, pod względem wielkości importu produktów ekologicznych<sup>1,4,5</sup>.

### Podsumowanie

Ze względu na duży stopień uprzemysłowienia i mechanizacji rolnictwa oraz niezbyt sprzyjające warunki klimatyczno-glebowe, rolnictwo ekologiczne w Japonii nie jest rozwinięte. Niemniej jednak wzrost zainteresowania konsumentów żywnością otrzymaną bez użycia chemicznych środków, w sposób przyjazny dla środowiska, jest coraz większy. Wobec tego, istotne znaczenie dla rolnictwa ekologicznego mają zasady partnerstwa „Teikei”. Choć krajowa produkcja ekologiczna nie ma istotnego udziału w rynku, rosnące zapotrzebowanie na żywność ekologiczną czyni Japonię jednym z czołowych importerów produktów ekologicznych na świecie.

**RYS. 3. POWIERZCHNIA UPRAW EKOLOGICZNYCH W JAPONII [HA]**



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych FiBL (<https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1663-organic-world-2015.pdf>)

### Literatura

1. <http://www.fao.org/organicag/display/work>
2. <http://www.joaa.net/english/index-eng.htm>
3. <http://www.maff.go.jp/e/jas/specific/organic.html>
4. <http://www.organic-world.net>
5. <https://japanoffspringfund.wordpress.com/2009/06/21/organic-agriculture-in-japan>
6. <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1663-organic-world-2015.pdf>



Anna Janasik

# 20 LAT POLSKI W ORGANIZACJI WSPÓŁPRACY GOSPODARCZEJ I ROZWOJU



Organizacja Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (*Organization for Economic Co-operation and Development* – OECD) rozpoczęła działalność w dniu 30 września 1961 r. na podstawie *Konwencji Paryskiej*, podpisanej 14 grudnia 1960 r. Obecnie, ta międzynarodowa organizacja skupia 34<sup>1</sup> wysoko rozwinięte państwa, w tym Polskę.

Podstawowym celem OECD jest promowanie polityki nastawionej na:

- osiągnięcie możliwie najwyższego, trwałego wzrostu gospodarczego, zatrudnienia oraz standardu życia w państwach członkowskich, przy jednoczesnym utrzymaniu stabilizacji finansowej,
- przyczynianie się do „zdrowej ekspansji gospodarczej” w państwach członkowskich, jak rów-

nież w państwach trzecich, co oznacza współdziałanie na rzecz zrównoważonego rozwoju gospodarczego,

- promowanie rozwoju handlu światowego, oparte go na wielostronnych niedyskryminujących zasadach, zgodnie ze zobowiązaniami międzynarodowymi.

**22 listopada 2016 roku przypada 20 rocznica przyjęcia Polski do OECD.** Przystąpienie do grupy krajów o podobnych kierunkach gospodarczych, oprócz prestiżu było bardzo ważnym krokiem na drodze do członkostwa Polski w Unii Europejskiej. Obecnie, Polska z pozostałymi państwami pracuje nad realizacją wspólnego wyzwania – „tworzenie lepszych regulacji na rzecz lepszego życia”.

OECD jest organizacją o szerokim zakresie działania i złożonej strukturze. Najwyższym organem jest Rada OECD w skład której wchodzi Stali Przedstawiciele wszystkich państw członkowskich. Ponadto, zgodnie z artykułem 13 *Konwencji Paryskiej* oraz postanowieniami Protokołu Uzupełniającego nr 1, w pracach Rady OECD i innych ciał pomocniczych bierze udział Komisja Europejska. Obecnie przewodnictwo sprawuje Sekretarz Generalny José Ángel Gurría. Głównym zadaniem Rady jest rozpatrywanie i zatwierdzanie programu prac oraz budżetu OECD. Prace Rady OECD wspiera Komitet Wykonawczy złożony z zastępców Stałych Przedstawicieli oraz Sekretariat, którego siedziba znajduje się w Paryżu. Sekretariat OECD obsługuje prace komitetów rządowych i eksperckich organów roboczych obejmujących swoją działalnością prawie wszystkie obszary objęte polityką rządów państw członkowskich. Spośród wielu komitetów wymienić należy przede wszystkim: komitet ds. polityki ekonomicznej, komitet ds. przeglądów gospodarek,



**Uroczystość podpisania umowy o przystąpieniu Polski do OECD w dniu 11 lipca 1996 r. w Paryżu.**

Na zdjęciu: Donald J. Johnston – Sekretarz Generalny OECD (1996–2006) i Grzegorz Kołodko – Wicepremier i minister finansów (1994–1997).

Foto: MSZ

<sup>1</sup> Australia, Austria, Belgia, Chile, Czechy, Dania, Estonia, Finlandia, Francja, Grecja, Hiszpania, Holandia, Irlandia, Islandia, Izrael, Japonia, Kanada, Republika Korei, Luksemburg, Meksyk, Niemcy, Norwegia, Nowa Zelandia, Polska, Portugalia, Słowacja, Słowenia, Szwajcaria, Szwecja, Turcja, Węgry, Wielka Brytania, Włochy i USA

komitet ds. handlu międzynarodowego, komitet ds. polityki ekologicznej, komitet ds. rolnictwa, komitet ds. rybołówstwa, komitet ds. konkurencji oraz komitet ds. polityki konsumenckiej.

Dyrekcja ds. Handlu i Rolnictwa funkcjonująca w ramach Sekretariatu OECD realizuje działania związane z pracami komitetów w dziedzinie handlu, rolnictwa i rybołówstwa. Dodatkowo w ramach powyższej dyrekcji działają dwie jednostki **Kodeksy i Systemy Rolne** oraz Program Współpracy Badawczej.

Kodeksy i Systemy Rolne obejmują swoim zasięgiem zagadnienia związane z nasionami, lasami, maszynami rolniczymi oraz **owocami i warzywami**. Realizowane prace mają na celu ułatwienie handlu międzynarodowego poprzez uproszczenie i harmonizację wymagań oraz promocję zasad jednolitych kontroli.

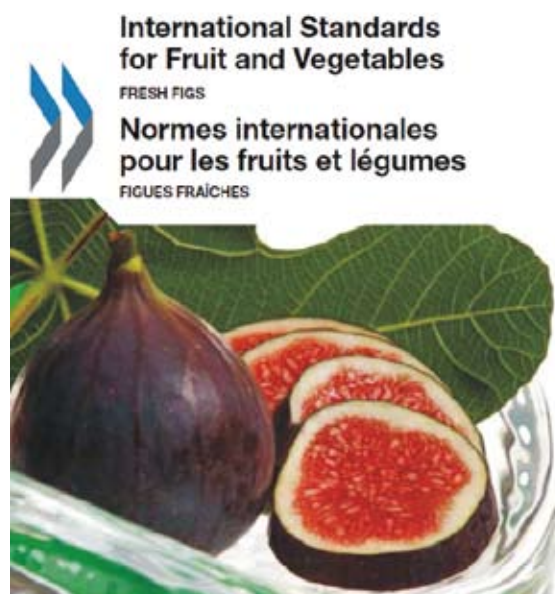
**System Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw** (System OECD) został utworzony w 1962 r. Pierwsza sesja plenarna odbyła się w dniach 17–19 września 1962 r. w Paryżu. Aktualnie w pracach systemu uczestniczy 25 państw<sup>2</sup>, w tym Polska.

Na podstawie uchwały Rady Ministrów nr 40/92 z dnia 21 kwietnia 1992 r. Polska zatwierdziła System OECD oraz zobowiązała ówczesnego Ministra Współpracy Gospodarczej z Zagranicą do podjęcia niezbędnych kroków mających na celu uznanie systemu w naszym kraju. **Decyzją Rady OECD Polska została przyjęta do Systemu OECD w 1994 r.** Pierwszą instytucją upoważnioną do reprezentowania Polski na forum Systemu OECD został Centralny Inspektorat Standaryzacji. Obecnie tę funkcję pełni Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS).

Pracownicy GIJHARS aktywnie uczestniczą w pracach organizacji poprzez współtworzenie materiałów interpretacyjnych dla norm w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, w tym ilustrowanych broszur, wzorników skali barw dla różnych produktów, wytycznych dla oceny dojrzałości owoców.

Corocznie w ramach Systemu OECD pracownicy GIJHARS biorą udział w posiedzeniach plenarnych Systemu OECD, na których dokonuje się podsumowania prac grup roboczych oraz określa się przyszłe działania wspomagające systemy kontroli produktów dla tego sektora. Ważnym z punktu widzenia inspekcji jest udział polskich inspektorów w szkoleniach dotyczących harmonizacji kontroli jakości świeżych owoców i warzyw. Ponadto, co dwa lata Przedstawiciel Najwyższego Kierownictwa IJHARS bierze udział w Spotkaniach Szeffów Służb Kontrolnych Systemu OECD, podczas którego omawiane są istotne sprawy dla rozwoju rynku świeżych owoców i warzyw. Najbliższe siedemnaste już posiedzenie odbędzie się w dniach 12–14 października 2016 r. w Rzymie. Przedmiotem tegorocznego spotkania będzie omówienie systemu identyfikowalności (*traceability*) owoców i warzyw, tolerancji jakościowych dla świeżych owoców i warzyw oraz wytycznych OECD w sprawie kontroli jakości.

Z okazji 20. rocznicy, przy szerokim udziale organów administracji publicznej we współpracy z Ministerstwem Spraw Zagranicznych będą organizowane konferencje, seminaria, panele dyskusyjne, których celem będzie promocja Polski jako członka organizacji aktywnie uczestniczącego w jej pracach.



**Broszura interpretacyjna dla świeżych fig.**

Źródło: OECD

<sup>2</sup> Austria, Belgia, Bułgaria, Finlandia, Francja, Grecja, Hiszpania, Holandia, Irlandia, Izrael, Kenia, Luksemburg, Maroko, Niemcy, Nowa Zelandia, Polska, RPA, Rumunia, Serbia, Słowacja, Szwajcaria, Szwecja, Turcja, Węgry i Włochy

Joanna Maryniak-  
Szpilarska

## 80 DAŃ DOKOŁA ŚWIATA, czyli kilka słów o zachowaniu przy stole. Część II: Afryka

Chociaż Afryka jest drugim co do wielkości kontynentem świata i jej położenie było znane człowiekowi od wieków, długo pozostawała niezbadanym terytorium, a wymiana handlowa z jej krajami pozostawała symboliczna. Od kilku lat zaobserwować można jednak rosnące zainteresowanie rządów oraz przedsiębiorców współpracą z państwami tego regionu. Według szacunków Ministerstwa Rozwoju RP, w najbliższych latach 7 na 10 najszybciej rozwijających się gospodarczo państw będzie pochodzić z Afryki. Między innymi dlatego podjęto wiele rządowych inicjatyw, w tym np. realizowany w Polsce program *GoAfrica*<sup>1</sup>, które mają na celu wypracowanie i wprowadzenie mechanizmów wsparcia dla firm chcących inwestować oraz handlować z Afryką. W dalszej perspektywie oznacza to, że nieuniknione staną się coraz częstsze biznesowe spotkania z osobami pochodzącymi z tej części świata.

Niestety, poza państwami takimi jak Egipt, Tunezja czy Maroko, Afryka jest kontynentem słabo rozwiniętym turystycznie, więc wyobrażenie na temat panujących w krajach afrykańskich obyczajów jest bardzo mgliste. Dodatkowo państwa, które są znane chociażby z wakacyjnych wycieczek, kojarzą się przede wszystkim z kurortami nastawionymi na zaspokojenie potrzeb turystów, czego nie da się porównać z autentycznymi lokalnymi zwyczajami. Oczywiście poznanie wszystkich niuansów danej kultury jest zadaniem bardzo trudnym. Jednak warto zapoznać się przynajmniej z zasadami etykiety spożywania posiłków, ponieważ będąc w innym kraju prędzej czy później przyjdzie nam zasiąść z jego mieszkańcami przy wspólnym stole.

### **Etiopia – usta pełne *yndziery***

W Etiopii przed rozpoczęciem jedzenia należy (siedząc już przy stole) umyć ręce w specjalnie do tego przeznaczonej misce. Posiłki spożywane są ze

wspólnego dużego talerza bez użycia sztućców. Poszczególne potrawy, mające zazwyczaj konsystencję gulaszu, nabiera się prawą ręką za pomocą kawałka specjalnego placka – *yndziery* (czyt. indżera). Jest to duży naleśnik, o średnicy około 50 centymetrów, wypieczony ze sfermentowanej mąki zboża teff (miłka abisyńska). Warto wiedzieć, że Etiopczycy chcą okazać szacunek zaproszonym osobom, często karmią swoich gości wkładając im bezpośrednio do ust przygotowane „zawiniątko” z placka oraz wybranych dodatków. Dla Europejczyków może być to dość nietypowe zachowanie, ale nie chcąc obrazić gospodarzy należy z uśmiechem odwzajemnić ten gest sympatii. Powyższy zwyczaj nazywa się *gursza*, co oznacza po amharsku „kęs”, ale również „usta pełne *yndziery*”.

W kuchni etiopskiej dania mięsne przygotowane są na bazie wołowiny, kozłiny lub baraniny. Wieprzowina jest zakazana ze względów religijnych, nie jedzą jej zarówno muzułmanie jak i wyznawcy Kościoła Etiopskiego. Za szczególny rarytas uważane jest siekane surowe mięso wołowe mieszane z masłem i przyprawami nazywane *ky(i)tfo*. Będąc w Etiopii należy wziąć pod uwagę, że istnieje duże prawdopodobieństwo natrafienia na okres postu, który w tradycji tego kraju jest ustanawiany bardzo często. W trakcie jego trwania nie spożywa się nie tylko mięsa, ale także innych produktów zwierzęcych. Dania jedzone w tym czasie składają się przede wszystkim z nasion roślin strączkowych takich jak np. soczewica, fasola czy groch. Jeśli jednak tradycyjna etiopska kuchnia nie przypadnie nam do gustu, to w większości restauracji czy barów można spotkać dania włoskie. Jest to pozostałość po włoskiej okupacji w latach 30. XX wieku.

Najpopularniejszym napojem w Etiopii jest kawa, która stanowi główny produkt eksportowy tego państwa i podstawę jego gospodarki. Zazwyczaj nie przypomina ona jednak tej, którą pije się w Europie, gdyż podaje się ją na słono, często doprawioną ostrymi przyprawami oraz z dodatkiem masła. Można spo-

<sup>1</sup> Szczegółowe informacje na temat programu można odnaleźć na stronie internetowej pod adresem: [www.goafrica.gov.pl](http://www.goafrica.gov.pl)

tkać się również z wersją na słodko przygotowaną z miodem oraz korzennymi przyprawami. Gestem przyjaźni i świadectwem gościnności jest ceremonia picia kawy, którą przygotowuje młoda kobieta w tradycyjnym stroju. Warto pamiętać, że nawet jeśli nie pijamy kawy na co dzień, odmowa jej wypicia zostałaby bardzo źle przyjęta przez gospodarzy.

### **Nigeria – kuchnia paląca jak afrykańskie słońce**

Nigeria jest najbardziej zaludnionym krajem Afryki, w którym żyje około 250 zróżnicowanych kulturowo grup etnicznych. Bardzo trudne byłoby wskazanie uniwersalnych zasad spożywania posiłków dla wszystkich regionów tego państwa czy szczegółowe opisanie każdego z nich. Warto jednak posiadać przynajmniej podstawową wiedzę na temat zwyczajów obowiązujących w poszczególnych częściach tego kraju, aby nie obrazić jego mieszkańców.

Wybierając się na biznesowe spotkanie organizowane przez gospodarzy wywodzących się z konserwatywnych, tubylczych ludów Nigerii, warto wiedzieć, że tego typu posiedzenia przeważnie nie mają charakteru prywatnego. Dość często zdarza się, że gospodarz podczas spotkania rozmawia przez telefon, a przez pomieszczenie, w którym się znajdziemy będą przechodzić jego znajomi czy członkowie rodziny. Nie należy zrażać się tego typu zachowaniem, jest ono dość powszechne. Ponadto, jeśli jesteśmy po raz pierwszy zaproszeni przez Nigeryjczyka do jego domu, należy przyjąć propozycję posiłku lub napoju. Odmowa mogłaby być potraktowana jako okazanie niechęci. Na spotkanie dobrze jest przyjść punktualnie, ale można się spodziewać spóźnienia na nie nigeryjskich uczestników. Rozmowy przy stole powinny dotyczyć tematów neutralnych, poruszanie kwestii takich jak rodzina czy zdrowie nie jest w dobrym tonie.

W tradycyjnych domach mężczyźni, kobiety oraz dzieci spożywają posiłek oddzielnie, przy czym najsmaczniejsze kęsy dania przypadają zawsze mężczyźnie. Jedząc ze wspólnego talerza sięgamy jedynie po dania postawione przed nami, mając na uwadze następującą kolejność nakładania porcji: gość honorowy (najczęściej najstarszy mężczyzna), mężczyźni, kobiety a na końcu dzieci. Za przygotowanie posiłku odpowiedzialne są zawsze kobiety, których główną rolą jest opieka nad dziećmi i domem. Powyższe obyczaje powoli odchodzą w niepamięć ze względu na wpływy cywilizacji zachodu, jednak nadal można się z nimi spotkać w niektórych regionach kraju.

Warto też wiedzieć, że w 12 stanach<sup>2</sup> północnej Nigerii obowiązuje prawo islamskie. Zakazuje ono m.in. spożywania alkoholu. Zdarza się również, że w okresie ramadanu oczekuje się od cudzoziemców przestrzegania postu w miejscach publicznych. W innych regionach Nigerii tego typu restrykcyjne zakazy raczej nie występują.

Generalnie, w większości regionów Nigerii dania jada się rękoma, bez użycia sztućców, posługując się jedynie prawą dłonią. Dobrze pamiętać o tym fakcie, gdyż posługiwanie się lewą ręką przy stole może zostać w najlepszym wypadku uznane za niegrzeczne (jest ona uważana za nieczystą i służy tylko do celów higienicznych). Przyjętym jest, że jedząc we dwoje, młodsza osoba wstrzymuje się od nabierania porcji mięsa czy ryby, dopóki nie zostanie nimi poczęstowana przez osobę starszą.

Kuchnia nigeryjska, podobnie jak kuchnia jej sąsiadów – Kamerunu i Beninu jest bardzo wyrazista i pikantna. Nigeria należy do największych producentów papryki chili, stąd też duża popularność tej przyprawy. Między innymi z tego powodu, a nie tylko z przyczyn kulturowych, należy unikać jednocześnie rozmawiania i jedzenia, ponieważ bardzo łatwo się zakrztusić. Ze względu na duże etniczne zróżnicowanie kraju, trudno jest wskazać jedno czy nawet kilka dań narodowych. W całym państwie dużą popularnością cieszą się dania mięsne (w częściach mużułmańskich nie podaje się wieprzowiny) oraz gęste zupy przypominające gulasz. W wielu miejscach popularne są potrawy na bazie ryżu, słodkich ziemniaków, manioku, jamu, fasoli a aromatyczne przekąski grillowane lub smażone w głębokim oleju sprzedawane są przy drodze oraz na targach.

### **Tunezja – palce Fatimy w tajin**

Większość dużych tunezyjskich miast pełna jest restauracji i barów, w których jadają głównie turyści, zatem w tych regionach wystarczy podstawowa wiedza dotycząca etykiety spożywania posiłków. Jednak gdy zostaniemy zaproszeni do tradycyjnego domu położonego w głębi kraju, warto poznać kilka podstawowych zasad tunezyjskiego stołowego savoir-vivre'u.

Pierwszą rzeczą, którą należy wiedzieć jest to, że posiłek rozpoczyna najważniejsza osoba w towarzystwie,

<sup>2</sup>Nigeria jest podzielona na 36 stanów i 1 terytorium.

czyli ojciec rodziny. W przypadku, gdy w spotkaniu bierze udział większa liczba osób i takie rozgraniczenie może okazać się trudne, rola ta przypada najstarszemu mężczyźnie. Tunezyjczycy podchodzą do jedzenia z dużym szacunkiem ze względu na bardzo zróżnicowane warunki przyrodnicze i bytowe panujące w ich kraju. Posiłek spożywa się więc powoli i unika się zostawiania resztek dania na talerzach. Nie należy też się dziwić, gdy upuszczony na ziemię chleb zostanie podniesiony a następnie pocałowany.

Tunezja jest krajem muzułmańskim i w związku z tym tu także obowiązuje zasada używania prawej ręki przy wykonywaniu codziennych czynności, w tym przy jedzeniu. Tunezyjskie dania umownie dzieli się na dwie kategorie: te, które je się łyżką np. *kuskus* (typ kaszy otrzymanej z pszenicy, ale również nazwa dania na jej bazie) oraz te, które się jada pomagając sobie kawałkiem chleba (*ragoût*, gulasze). Niezbędnym dodatkiem do wielu dań jest więc bagietka (pozostałość po okresie kolonialnym), którą rozdziera się na kawałki. Zamawiając jedzenie w Tunezji należy mieć na uwadze, że wiele potraw tej kuchni jest dość pikantnych. Tunezyjczycy uważają, że kolor czerwony pobudza apetyt, dlatego wiele dań ma w składzie pomidory, paprykę czy *harrisę* (pasta z papryczek chili, czosnku i oliwy). Innym bardzo popularnym w tym kraju warzywem jest okra (piżmian



jadalny) nazywana ze względu na podłużny kształt palcami Fatimy, którą podaje się zazwyczaj uduszoną w sosie. Wiele dań przygotowywanych jest, podobnie jak w Maroku, w specjalnym glinianym garnku o kształcie stożka, nazywanym *tajin*.

Pewnym kłopotem może okazać się przebywanie w Tunezji w okresie ramadanu, czyli miesiąca postu. O ile nie wpływa on na funkcjonowanie dużych miast i kurortów, tak w małych miejscowościach często oznacza pozamykanie do wieczora kawiarnie i sklepy. Ponadto, dobrze jest mieć na uwadze fakt, że wyznawcy islamu nie piją alkoholu, chociaż jest on dostępny w większości restauracji i niektórych marketach. Dlatego należy unikać afiszowania się ze spożywaniem wysokoprocentowych napojów w miejscach publicznych.

Zwyczaje panujące w krajach afrykańskich, podobnie jak afrykańska kuchnia, to prawdziwy tygiel kultury etnicznej i plemiennej oraz wpływów zachodnich kolonizatorów przybyłych z państw regionu śródziemnomorskiego. Bardzo trudnym czy wręcz niemożliwym jest poznanie wszystkich zasad dobrego zachowania przyjętych w poszczególnych regionach tego kontynentu, na którym mieszkają zarówno milionowe grupy etniczne jak i kilkusetosobowe plemiona. Mając jednak na uwadze fakt, że wiele państw afrykańskich wkroczyło w okres intensywnego rozwoju gospodarczego, a kraje zachodnie są coraz bardziej zainteresowane nawiązaniem kontaktów handlowych, warto lepiej poznać kulturę tego słonecznego i egzotycznego miejsca.

#### Źródła:

[www.abisynia.popiel.org](http://www.abisynia.popiel.org)  
[www.allnigerianfoods.com](http://www.allnigerianfoods.com)  
[www.blog.holidaycheck.pl](http://www.blog.holidaycheck.pl)  
[www.etiquettescholar.com](http://www.etiquettescholar.com)  
[www.etunezja.info](http://www.etunezja.info)  
[www.everyculture.com](http://www.everyculture.com)  
[www.goafrica.gov.pl](http://www.goafrica.gov.pl)  
[www.guide.culturecrossing.net](http://www.guide.culturecrossing.net)  
[www.timelessethiopia.pl](http://www.timelessethiopia.pl)

# ZYWNOŚĆ „LIGHT” NIEKONIECZNIE „FIT”

Jeść i nie tyć to marzenie wielu z nas. Nic więc dziwnego, że zainteresowanie konsumentów żywnością dietetyczną stale rośnie. Dla osób na diecie już jakiś czas temu stworzono żywność typu „light” (z ang. lekki) z obniżoną zawartością tłuszczu lub cukru. Światowa Organizacja Zdrowia bije na alarm – występowanie otyłości na świecie osiągnęło rozmiary epidemii. Na podstawie najnowszych szacunków, w krajach Unii Europejskiej, nadwaga dotyka 30-70% dorosłej populacji, z czego otyłość aż 10-30% osób [1]. Według badań Głównego Urzędu Statystycznego pod koniec 2014 r. w Polsce ponad 62% mężczyzn ważyło zbyt dużo (44% miało nadwagę, a 18% zaliczono do grupy ludzi otyłych). Wśród kobiet prawie 46% przekroczyło prawidłową wagę (30% miało nadwagę, a 16% stanowiły kobiety otyłe) [2]. Dlatego dla wielu osób produkty „light” wydają się być idealnym rozwiązaniem, tym bardziej, że większość z nas wierzy, że są nietuczące.

## Ile zatem „waży ten light” i czy jedzenie tego typu produktów jest rzeczywiście lekkostrawne i zdrowe czy może jednak lekkomyślne?

Półki sklepowe to raj produktów dietetycznych. Co jednak powinniśmy o nich wiedzieć? Jak rozpoznać produkty, w których wartość energetyczna została rzeczywiście obniżona? Zanim poszukamy w sklepie tego typu produktów, musimy zadać sobie pytanie – czym tak naprawdę jest produkt „light”? Okazuje się bowiem, że producenci stosują całą masę najróżniejszych trików, które mają nas przekonać, że to ich produkt jest dla nas najzdrowszy. Zacznijmy od definicji. Podstawę prawną, dotyczącą znakowania żywności określonymi oświadczeniami żywieniowymi w Polsce, stanowi ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późn. zm. (Dz.U. 2006, Nr 171, poz. 1225). Załącznik do Rozporządzenia (WE) nr 1924 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. (Dz.U. UE L 404 z 30 grudnia 2006 r.), która definiuje kiedy poniższe oświadczenia mogą być stosowane przez producenta na etykietach środków spożywczych:

- **produkt o niskiej wartości energetycznej** – tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera więcej niż 40 kcal (170 kJ)/100 g dla produktów stałych lub nie więcej niż 20 kcal (80 kJ)/100 ml dla produktów płynnych.
- **produkt o zmniejszonej wartości energetycznej** – tylko wówczas, gdy wartość energetyczna jest zmniejszona o przynajmniej 30%, ze wskazaniem na cechę lub cechy, które sprawiają, że dany środek spożywczy ma zmniejszoną ogólną wartość energetyczną.
- **produkt o niskiej zawartości tłuszczu** – tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 3 g tłuszczu na 100 g dla produktów stałych lub 1,5 g tłuszczu na 100 ml dla produktów płynnych (1,8 g tłuszczu na 100 ml mleka półtłustego).
- **produkt nie zawiera tłuszczu** – tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 0,5 g tłuszczu na 100 g lub 100 ml. Jednakże oświadczenia wyrażone jako „X% bez tłuszczu” są zabronione.
- **produkt o niskiej zawartości cukrów** – 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.
- **produkt nie zawiera cukrów** – tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 0,5 g cukrów na 100 g lub 100 ml.
- **produkt lekki** – tylko wówczas, gdy produkt zawiera „zmniejszoną zawartość” określonego składnika (właściwości), które sprawiają, że środek spożywczy jest produktem lekkim.

Co ważne ww. oświadczenia są jedynie przykładami tych, jakie producenci mogą stosować na opakowaniach produktów spożywczych. Z Rozporządzenia nr 1924/2006 wynika, że każde oświadczenie, które ma taki sam sens dla konsumenta, jak przedstawione powyżej, może być stosowane w oznakowaniu środka spożywczego. I tu pojawia się problem, ponieważ na etykietach produktów spożywczych znajdują się przeróżne określenia sugerujące, że mamy do czynienia z żywnością o niższej zawartości tłuszczu czy cukru jak na przykład: żywność bezkalorycz-

Wartość odżywcza	w 100 g	w 250 g (porcja)	%RI
Wartość energetyczna	415 kJ/ 99 kcal	1038 kJ/ 248 kcal	12 %
Tłuszcz	5,0 g	13 g	19 %
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,0 g	7,5 g	38 %
Węglowodany	2,5 g	6,3 g	2 %
w tym cukry	2,5 g	6,3 g	7 %
Białko	11 g	28 g	56 %
Sól	0,70 g	1,8 g	30 %

\* RI (reference intake) – Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ / 2000 kcal)

Opakowanie 500 g zawiera 2 sugerowane porcje produktu.

Rys. 1. Informacja żywieniowa na opakowaniu produktu mlecznego

na, zero %, slim, sport, fitness, fit, light, 50% mniej. Problem w tym, że nie wiadomo czego mniej i od czego mniej. Okazuje się, że tak naprawdę produkty te często nie mają wiele wspólnego z żywnością dietetyczną – są tak samo lub nawet bardziej kaloryczne w porównaniu do produktów tradycyjnych. Żywność taka nie powinna nigdy znaleźć się w grupie produktów dietetycznych. Tak więc zanim wrzucimy do koszyka produkt typu „light”, powinniśmy najpierw przeczytać informację dotyczącą wartości odżywczej, a także zapoznać się ze składem produktu, a najlepiej porównać ją z produktem, w którym wartość energetyczna nie została zmniejszona. Wtedy będziemy mieli pewność, że to co kupujemy jest naprawdę „light”. Informacja żywieniowa, widoczna na opakowaniu, najczęściej prezentowana jest w formie tabeli, która podaje wartość odżywczą, energetyczną i kaloryczną produktu, a także zawartość podstawowych składników takich jak: białka, węglowodany, cukry, tłuszcze, kwasy tłuszczowe nasycone, błonnik i sól [3].

### A jakie produkty typu „light” możemy znaleźć na półkach sklepowych?

- nabiał (odtłuszczone sery, jogurty, deserki),
- napoje gazowane i niegazowane,
- słodycze i przekąski (czekolada, ciasta, orzeszki, chipsy),
- przetwory owocowo-warzywne (dżemy, konfitury),
- pieczywo (bułki, tosty proteinowe, pieczywo chrupkie),
- wędliny (szynka, parówki, salami),
- majonezy.

### A może „0% cukru” czy „0% tłuszczu” równa się 0% sensu?

Żywność „light” przez wielu uważana jest za zdrową, ponieważ posiada mniej cukru, mniej tłuszczu (a zatem mniej kalorii) czy też mniej soli. Ale, czy zawsze mniej znaczy lepiej? Niestety żywność typu „light” nie należy do szczególnie odżywczej. Aby obniżyć kaloryczność produktu, musimy coś z niego usunąć. Mniej cukru czy tłuszczu, niestety zazwyczaj oznacza więcej „chemii”. W zamian otrzymujemy zagęstniki, emulgatory, aromaty, polepszacze smaku, które pozwalają nadać gotowemu produktowi odpowiedni smak, konsystencję i wygląd. Na opakowaniach produktów „light” możemy znaleźć całe „morze” składników chemicznych. Często zdarza się, że pozycję brakującego składnika zastępuje woda. To jednak obniża trwałość produktu, ponieważ dzięki temu bakterie zyskują lepsze warunki życia i dużo łatwiej się namnażają. Stąd w produktach o obniżonej kaloryczności często pojawiają się konserwanty.

Tłuszcz determinuje sensoryczne właściwości żywności takie jak: smakowitość, zapach, wygląd, tekstura. Ponadto jest nośnikiem związków smakowych i zapachowych wielu substancji biologicznie czynnych, takich jak witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (A, D, E i K) oraz niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe. Dodatkowo, co ważne, tłuszcze zawarte w żywności pełnią funkcję energetyczną. Jeżeli całkowicie pozbawimy produkt tłuszczu, pozbawimy go również cennych dla naszego organizmu składników (jak witaminy czy nienasycone kwasy tłuszczowe). Bo, czy warto pić mleko, w którym zawartość tłuszczu wynosi 0%? Wapń, za który tak bardzo cenimy nabiał, jest znacznie gorzej przyswajalny, jeśli nie towarzyszy mu witamina D rozpuszczona w tłuszczach. Czy zatem nie lepiej sięgnąć po produkt *półtłusty*, w którym zawartość tłuszczu jest nieco większa, ale zawiera składniki niezbędne do prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu? Szczególnie w przypadku serów żółtych, twarogów i mleka. W przemyśle spożywczym do produkcji żywności o obniżonej zawartości tłuszczu stosuje się zamienniki tłuszczu – substancje wypełniające, strukturotwórcze i teksturotwórcze, pełniące także rolę czynnika zagęszczającego oraz stabilizującego (tabela 1). Co ciekawe, część tłuszczów, może także zostać zastąpiona cukrami, co przecież nie jest dobrym rozwiązaniem dla osób będących na diecie [4,5].



**TABELA 1. ZAMIENNIKI TŁUSZCZU STOSOWANE W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM [5]**

Naturalne		Pólsyntetyczne, zmodyfikowane
<p><b>Gumy:</b> arabska, guar, karob, tara, dekstran, ksantan</p>	<p><b>Mąki (skrobia):</b> pszenna, owsiana, ryżowa, kukurydziana, ziemniaczana, żytnia, skrobia modyfikowana, malodestryny, skrobiadypinian, bursztynian, fosforan, skrobia acetylowana</p>	<p><b>Pochodne celulozy:</b> hydroksypropylo-celuloza, karboksymetyloceluloza, mikrokrystaliczna celuloza, żele celulozowe</p>
<p><b>Ekstrakty roślinne:</b> agar, alginiany, karageny, beta-glukany, pe-tozany, pektyny, otręby, włóknik wysłodów buraczanych</p>	<p><b>Białka roślinne:</b> izolaty, koncentraty białek: soi, bawełny, słonecznika, orzeszków ziemnych, rzepaku, zarodników zbóż, suszonego mleka sojowego</p>	<p><b>Syntetyczne:</b> poliwinylpirolidyna, poliestry sachar-rozy, alkohol poliwinylowy, polimery tlenu etylenu</p>
	<p><b>Białka zwierzęce:</b> żelatyna, kazeiniany, białka mleka, białka serwatkowe, białko jaja, plazma krwi</p>	

Węglowodany, a więc cukry, podobnie jak inne składniki odżywcze są częścią codziennej diety. Powinny być jednak spożywane z umiarem i zgodnie z indywidualnymi potrzebami fizjologicznymi człowieka, ponieważ w nadmiarze tuczą i nadmiernie pobudzają apetyt. Cukry pełnią ważną rolę nie tylko jako źródło energii, ale również jako materiał budulcowy wielu biologicznie czynnych substancji. Przyczyniają się do wzrostu poziomu serotoniny w mózgu (jej deficyt może być przyczyną depresji, zaburzeń koncentracji i pamięci). Glukoza uczestniczy w tworzeniu neuroprzekazników: acetylocholino, glutaminianu, kwasu  $\gamma$ -aminomasłowego [6]. Jednak upodobanie do słodkiego smaku, w znacznym stopniu utrudnia nam ograniczenie spożycia słodkich produktów. Bo jak tu nie kupić czekolady czy batonika kiedy w każdym sklepie półki uginają się pod ciężarem słodczy, kusząc nas pięknymi opakowaniami, albo jak wypić kawę nie delektując się pączkiem, czy ptysiem? W produktach „light” cukier bardzo często zastępowany jest zamiennikami cukru – słodzikami. Warunki stosowania substancji słodzących przez producentów są regulowane prawnie. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010, nr 232, poz. 1525) określa do jakich produktów żywnościowych i w jakiej ilości substancje słodzące mogą być dodawane (tabela 2). Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci żywności mają obowiązek, zamieszać na etykietach wszystkich produktów żywnościowych informację, jaki środek słodzący został użyty do ich produkcji. Ilość dozwolonych substancji słodzących, podobnie jak wszystkich dodatków do żywności, szacuje się w oparciu o dostępne dane toksykologiczne. Słodziki stołowe, czyli preparaty dozwolonych sub-

stancji słodzących, przeznaczone do bezpośredniego użytku przez konsumentów, muszą na etykiecie mieć zapisaną nazwę użytej substancji słodzącej. Dodatkowo, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. na opakowaniu produktu zawierającego poliole (alkohole wielowodorotlenowe) w ilości większej niż 10%, musi zostać umieszczona informacja o ich możliwym wpływie przeczyszczającym, natomiast w produktach zawierających aspartam – informacja, że jest on źródłem fenyloalaniny (ludzie chorzy na fenyloketonurię nie metabolizują tego aminokwasu). Od niedawna w krajach UE zostały dopuszczone do stosowania jako słodziki glikozydy stewiolowe (E 960) – naturalne słodkie elementy znalezione w liściach roślin stewii. Ich użycie i zastosowanie określa szczegółowo rozporządzenie Komisji (UE) nr 1131/2011 z 11 listopada 2011 r. [7].

Zamienniki cukru zapewniają produktom intensywny słodki smak, bez dostarczania dodatkowych kalorii lub też dostarczają ich bardzo małą ilość. Ponieważ są dużo słodsze od cukru, już w małych stężeniach nadają produktom pożądany słodki smak. Substancje słodzące stosowane są w wielu produktach spożywczych takich jak: napoje gazowane (typu cola, lemoniada, oranżada), napoje alkoholowe (np. likiery), desery mleczne, słodczyce, dżemy, galaretki i konserwy, marynaty i dodatki do potraw, kompoty czy sosy sałatkowe. W przeciwieństwie do cukru substancje słodzące nie są przekształcane do kwasów przez bakterie obecne na płytce zębowej, dzięki czemu pH jamy ustnej utrzymuje się na stałym poziomie, a szkliwo nie jest narażone na rozwój próchnicy. Dlatego mogą być używane do produkcji past do zębów i płynów do płukania ust [7].

TABELA 2. WYKAZ DOZWOLONÝCH SUBSTANCJI SŁODZĄCYCH

POLIOLE	INTENSYWNE SUBSTANCJE SŁODZĄCE
E 420 - Sorbitole	E 950 - Acesulfam K
E 421 - Mannitol	E 951 - Aspartam
E 953 - Izomalt	E 952 - Kwas cyklaminyowy i jego sole
E 965 - Maltitole	E 954 - Sacharyna i jej sole
E 966 - Laktitol	E 955 - Sukraloza
E 967 - Ksylitol	E 957 - Taumatyna
E 968 - Erytrytol	E 959 - Neohesperydyna DC
	E 961 - Neotam
	E 962 - Sól aspartamu i acesulfamu

**We wszystkim trzeba znaleźć umiar...**

Szacuje się, że styl życia człowieka, aż w 50% decyduje o zachowaniu zdrowia, z tego aż 30% zależy od odpowiedniej diety. Nikogo chyba nie trzeba przekonywać, że aktywność fizyczna i zbilansowane odżywianie są podstawą utrzymania szczupłej sylwetki [8]. „Odchudzone” produkty spożywcze niekoniecznie są złotym środkiem w walce ze zbędnymi kilogramami. Często spożywając produkty „light” zwracamy mniejszą uwagę na ilość spożywanego produktu i po prostu zjadamy za dużo, bo skoro są bezkaloryczne, to pozwalamy sobie na więcej. Tymczasem należy pamiętać, że wszystkie produkty, nawet te „light”, zjadane w nadmiernych ilościach mogą być przyczyną nadwagi. Więc może lepiej zjeść o jedną łyżeczkę mniej półtłustego serka na śniadanie, niż pochłaniać kolejne porcje wszechobecnych dodatków i wypełniaczy? Wybór należy tylko do nas.

**Literatura:**

1. <http://www.euro.who.int/en/health-topics/noncommunicable-diseases/obesity/data-and-statistics>
2. Główny Urząd Statystyczny, Notatka Informacyjna, Zdrowie i zachowanie zdrowotne mieszkańców Polski w świetle Europejskiego Ankietowego Badania Zdrowia (EHIS) 2014 r., Warszawa, 1 grudnia 2015 r.
3. A. Walkiewicz, H. Kunachowicz, „Ważne dla konsumenta informacje o wartości odżywczej”, Przemysł Spożywczy, tom 66, styczeń 2012
4. K. Pycia, „Zamienniki tłuszczu na bazie węglowodanów”, Laboratorium 5-6/2013
5. T. Borowy, M. S. Kubiak, „Substancje kształtujące strukturę produktów mleczarskich”, Przegląd mleczarski, 2/2013
6. A.Ł. „O cukrze bez uprzedzeń”, Przegląd Piekarski i Cukrowniczy, 02/2016
7. D. Górecka, P. Komolka, „Otyłość i nadwaga Cz. II. Produkty o obniżonej wartości energetycznej”, Przemysł Spożywczy, tom 67, styczeń 2013
8. K. Krygier, „Żywność, zdrowie i pieniądze”, Przemysł Spożywczy, tom 66, grudzień 2012



9–12 lipca 1956 r. w Amsterdamie odbyło się II międzynarodowe sympozjum poświęcone sprawie substancji obcych i synergicznych w żywności. W trakcie sympozjum zorganizowanego przez CIIA i Międzynarodowe Biuro Chemii Analitycznej (International Bureau of Analytical Chemistry – IBAC) omawiano także sprawę ustanowienia kodeksu. Propozycje przedstawili dr H. Frenzel oraz prof. L. Villanua z Hiszpanii. H. Frenzel podnosił problemy handlu międzynarodowego związane z różnorodnością ustawodawstwa żywnościowego w poszczególnych krajach. Produkty będące w obrocie międzynarodowym winny być, według H. Frenzla, oceniane według tych samych kryteriów. Ponieważ nie jest możliwe, by wszystkie kraje miały jednakowe ustawodawstwo żywnościowe, potrzebne jest opracowanie jednolitego kodeksu żywnościowego jako punktu odniesienia dla uczestników tego obrotu<sup>6</sup>.

Z kolei L. Villanua opowiadał się za koncepcją szerszą, w ramach której wpieryw miałyby powstać kodeksy narodowe (wzorem Austrii, Szwajcarii, Argentyny), następnie regionalne i wreszcie kodeks światowy. Uważał, że kodeks powinien regulować także kwestie patentów, znaków towarowych, kontroli jakości, norm sanitarnych itd.

W dyskusji podjęto uchwałę o opracowaniu kodeksu europejskiego oraz powołaniu do życia komitetów narodowych do spraw redakcji Europejskiego Kodeksu Żywnościowego. Projekt L. Villanua uznano za mniej realny. Polska zgłosiła swój akces do prac nad kodeksem europejskim<sup>7</sup>. Prof. S. Krauze – reprezentant polski na sympozjum w Amsterdamie – zaproponował, by kodeks opracowywano stopniowo i ogłaszano drukiem poszczególne rozdziały, a nie dopiero wówczas, gdy całość zostanie przygotowana i przyjęta<sup>8</sup>.

W następnym, 1957 r. w trakcie sympozjum w Como (Włochy) okazało się, że tylko trzy kraje powołały – zgodnie z uchwałą z Amsterdamu z 1956 r. – komitety narodowe ds. Europejskiego Kodeksu Żywnościowego. Były to Austria, Portugalia i Polska<sup>9</sup>.

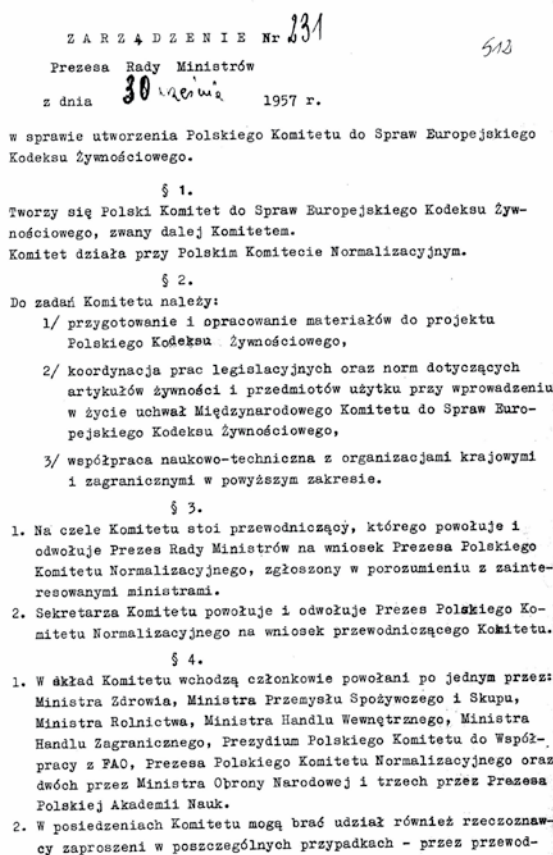
Zarządzeniem nr 231 Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 września 1957 r. powołano do życia Polski Komitet ds. Europejskiego Kodeksu Żywnościowego (PKEKŻ)<sup>10</sup>. Komitet działał przy Polskim Komitecie Normalizacyjnym (PKN). Do jego zadań należało (par. 2):

- opracowanie materiałów do projektu Polskiego Kodeksu Żywnościowego,
- koordynacja prac legislacyjnych przy wprowadzaniu uchwał Międzynarodowego Komitetu ds. Europejskiego Kodeksu Żywnościowego,
- współpraca z organizacjami krajowymi i zagranicznymi.

W skład PKEKŻ wchodził (par. 4) przedstawiciele (po jednym) resortów: zdrowia, przemysłu spożywczego i skupu, rolnictwa, handlu wewnętrznego, handlu zagranicznego, obrony narodowej, a także Prezydium Polskiego Komitetu FAO, Prezesa PKN (dwóch przedstawicieli), Prezesa PAN (trzech przedstawicieli). Przewodniczącym PKEKŻ został S. Krau-

ze<sup>11</sup>. Komitet działał do 13 kwietnia 1964 r., kiedy to został rozwiązany w związku z przejęciem zadań Europejskiej Rady ds. Kodeksu Żywnościowego (dalej: Rady lub ERKŻ) przez Wspólną Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO<sup>12</sup>.

W sprawie zasadności utworzenia Codex Alimentarius Europeaeus wypowiadał się, a także brał czynny udział w pracach nad jego stworzeniem, prof. S. Krauze. Już w 1948 r., podczas zjazdu Szwajcarskiego Towarzystwa Chemii Analitycznej i Stosowanej w Sion, wystąpił z propozycją rozpoczęcia prac nad, jak nazwał, Żywnościowym Kodeksem Europejskim<sup>13</sup>. Gdy w połowie lat pięćdziesiątych rozpoczęto prace na kodeksem europejskim, prof. S. Krauze brał w nich czynny udział jako wiceprzewodniczący Europejskiej Rady ds. Kodeksu Żywnościowego. Następnie do 1973 r. współpracował ze Wspólną Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO<sup>14</sup>.



Pierwsza strona zarządzenia w sprawie utworzenia Polskiego Komitetu ds. Europejskiego Kodeksu Żywnościowego.

Źródło: Archiwum Kancelarii Prezesa Rady Ministrów, sygn. 2579, poz. 13.

<sup>6</sup> S. Krauze, *II Międzynarodowe sympozjum w Amsterdamie poświęcone sprawie substancji obcych i synergicznych w żywności, 9–12.07.1956 r.*, „Roczniki PZH” 1957, t. VIII, nr 1, s. 100.

<sup>7</sup> Ibidem, s. 103.

<sup>8</sup> S. Krauze, *III Sympozjum w sprawie substancji obcych w żywności (Como, 13–18 maja 1957)*, „Roczniki PZH” 1957, t. VIII, nr 5, s. 506.

<sup>9</sup> Krauze, *ibidem*, s. 506.

<sup>10</sup> Archiwum Kancelarii Prezesa Rady Ministrów, sygn. 2579, poz. 13 (w oryginale: „do Spraw” – zob. fot. 1).

<sup>11</sup> Ibidem. Co interesujące, o powołaniu Polskiego Komitetu ds. Europejskiego Kodeksu Żywnościowego oraz swojej nominacji na przewodniczącą S. Krauze poinformował zebranych na międzynarodowym sympozjum, jakie miało miejsce w Como (Włochy) w dniach 13–18 maja 1957 r., podczas gdy powyższe zarządzenie datowane jest na 30 września 1957 r. Prawdopodobnie S. Krauze mówił zatem o projekcie, a nie o obowiązującym zarządzeniu.

<sup>12</sup> Zarządzenie nr 31 Prezesa Rady Ministrów z dnia 13 kwietnia 1964 r. o uchyleniu zarządzenia nr 231 Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 września 1957 r. w sprawie utworzenia Polskiego Komitetu do Spraw Europejskiego Kodeksu Żywnościowego, Archiwum KPRM, sygn. 2579, poz. 25.

<sup>13</sup> S. Krauze, *II Międzynarodowe sympozjum w Amsterdamie...*, op.cit., s. 102.

<sup>14</sup> Szerzej na temat działalności i życia prof. S. Krauze zob. aneks 2: S. Krauze (1902–1977) – twórca polskiej szkoły naukowej kontroli żywności i pomysłodawca Polskiego Kodeksu Żywnościowego.

Stanisław Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOSCI (25):

## CODEX ALIMENTARIUS (1963).

### Część I. Konspekt polityczny i początek prac

#### Tło polityczne i gospodarcze

Jedną z konsekwencji działań II wojny światowej były duże obszary zniszczone i wyludnione, lecz także takie, które szczęśliwie znalazły się poza areną bezpośrednich działań, a nawet przeżywające okresy prosperity. Do pierwszej grupy należy niewątpliwie zaliczyć Europę i większą część Azji, do drugiej – co najmniej Amerykę Północną. O ile pierwsze regiony przeżywały dramatyczny regres w produkcji, o tyle drugie wytwarzały pełnią swoich mocy produkcyjnych. Układ taki sprawił, że od pierwszych dni pokoju gwałtownego przyspieszenia nabral handel międzynarodowy. Jedną z podstawowych grup towarowych tej wymiany była oczywiście żywność. Żywność niezbędna do tego, by nakarmić rzesze mieszkańców w krajach będących przysłowiową pierwszą linią frontu. W krajach, gdzie na polu łatwiej było o rozbity czołg, czy pozostawione niewybuchy, niż o zboże i ziemniaki.

Ten pierwszy okres żywiłowego handlu żywnością wkrótce zaczął ustępować powstającym ograniczeniom oraz barierom. Miały one zarówno charakter polityczny – jako wynik skutków wojennych paktów oraz porozumień, jak i gospodarczy – jako wynik różnorodnych reżimów produkcyjnych oraz warunków wymiany. Ta wielorakość warunków produkcji, transportu żywności oraz standardów kontroli w poszczególnych krajach nieuchronnie prowadziła do powstawania coraz liczniejszych barier w handlu między krajami i regionami świata<sup>1</sup>.

Głód nie jest skutecznym weryfikatorem jakości żywności. Eliminacja tej zasadniczej plagi ludzkości w krajach najwyżej rozwiniętych sprawiła jednak, że już w latach pięćdziesiątych XX w. coraz większym hamulcem dla handlu żywnością stawały się odmienne sposoby produkcji i kontroli. Na niedogodności te w coraz większym stopniu zaczęli zwracać uwagę, poprzez narodowe, a potem także międzynarodowe, stowarzyszenia i organizacje, producenci żywności.

Z drugiej strony postęp techniczny, silnie animowany przez potrzeby wojenne, kreował nowe technologie oraz produkty, licznie powstające w latach czterdziestych i pięćdziesiątych. Zmiany nie ominęły także rolnictwa, przemysłu spożywczego i żywności. Powstawały nowe wyroby, sposoby przetworstwa, transportu i przechowywania. Nowe standardy żywności z jednej strony oraz wysoki popyt na żywność z drugiej prowadziły do dwóch odmiennych, lecz powiązanych ze sobą zjawisk – kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zjawiska jej fałszowania. Tego ostatniego głównie właśnie w wyniku wciąż wysokiego popytu na żywność oraz stałego wydłużania się łańcucha żywnościowego, co zachęcało do praktyk fałszowania żywności.

Złożoność tych procesów, bariery handlowe oraz jakość i fałszowanie żywności – wszystko to wymagało nowych rozwiązań – przyjętych na poziomie międzynarodowym standardów żywności oraz porozumień w sprawie ich akceptacji i kontroli. Pierwsze propozycje padły ze strony Austrii, która właśnie wprowadziła nowe prawo żywnościowe oraz przywróciła – po latach II wojny światowej – swój Codex Alimentarius Austriacus (w 1950 r.). Powstała propozycja ustanowienia Europejskiego Kodeksu Żywnościowego.

#### Codex Alimentarius Europaeus

Wydarzeniem, które położyło podwaliny pod prace nad europejskim kodeksem żywnościowym, było posiedzenie Komitetu ds. Badań Niemieckiego Przemysłu Spożywczego (Forschungskreis der Deutschen Ernährungsindustrie). Spotkanie to miało miejsce 15 czerwca 1953 r. w Bad Neuenahr i było poświęcone Austriackiemu Kodeksowi Żywnościowemu. Głównym prelegentem był dr H. Frenzel, wówczas przewodniczący Codex Austriacus Alimentarius<sup>2</sup>. H. Frenzel zaprezentował ideę stworzenia kodeksu europejskiego – Codex Alimentarius Europaeus – na wzór austriacki<sup>3</sup>.

Po pozytywnej reakcji przedstawicieli niemieckiego sektora spożywczego pomysł opracowania kodeksu europejskiego H. Frenzel promował na licznych wykładach oraz spotkaniach (najbardziej znaczące konferencje to: Berno – 1954<sup>4</sup>, Amsterdam – 1956, Paryż – 1958). Jego działania były silnie wspierane przez Międzynarodową Komisję Przemysłów Rolnych i Spożywczych (Commission Internationale des Industries Agricoles et Alimentaires – CIIA)<sup>5</sup>. W kolejnych latach H. Frenzel odbył zatem szereg spotkań w trakcie, których prezentował ideę Europejskiego Kodeksu Żywnościowego. Ponieważ jednak w tym czasie Austria była w dalszym ciągu krajem okupowanym, koordynację prac nad kodeksem europejskim przejęła Szwajcaria jako kraj neutralny i powierzyła te obowiązki ministrowi dr. E. Feisstowi i prof. dr. O. Höglowi. Austria koordynację prac nad kodeksem przejęła ponownie jesienią 1957 r. W sprawie zasadności powołania kodeksu europejskiego wypowiedało się także środowisko naukowe. W dniach

<sup>2</sup> Właściwie: Komisji ds. Austriackiego Kodeksu Żywnościowego.

<sup>3</sup> F. Vojir, E. Schübl, *Dr. Hans Frenzel – ein erfolgreicher Visionär (Codex Alimentarius Europaeus, Weltweiter Codex Alimentarius)*, „Ernährung/Nutrition” 2012, vol. 36, s. 30.

<sup>4</sup> Szwajcaria bardzo mocno promowała ideę ustanowienia kodeksu europejskiego.

<sup>5</sup> CIIA – międzynarodowa, międzyrządowa organizacja założona w 1934 r. w Paryżu. Jej celem jest działalność na rzecz postępu w przemyśle spożywczym, propagowanie nowych rozwiązań oraz upowszechnianie wiedzy w tym zakresie. CIIA posiada status doradcy FAO. Zob. Statuts CIIA, Commission Internationale des Industries Agricoles et Alimentaires, Paris, 11.03.1966, 1.03.1967, 11.06.1969, [http://www.ciia-c.com/docs/statuts\\_statutes\\_CIIA.pdf](http://www.ciia-c.com/docs/statuts_statutes_CIIA.pdf), 20.10.2013.

<sup>1</sup> F.M. Depew, *The Joint FAO-WHO Conference on Food standards*, „Food Drug Cosmetic Law Journal”, January 1963, vol. 18, no. 1, s. 34.