

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (42)/2016

ISSN 1896-9569

**Zafaszowania w miódach – str. 33**

**Działania IJHARS  
a rosyjskie embargo – str. 23**

**Podsumowanie działalności  
IJHARS w 2015 roku – str. 9-15**



## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora ..... 1

## WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń–luty 2016 ..... 1

## KALENDARIUM 2015

Najważniejsze wydarzenia w 2015 roku ..... 3

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Podsumowanie działalności IJHARS w 2015 r.

*Jarosław Doliński, Anna Wolska* ..... 9

„Rok próby”, czyli podsumowanie wyników kontroli w 2015 r.

*Anna Dominiak* ..... 11

Działalność laboratoriów GIJHARS w 2015 r.

*Aleksandra Józefowicz* ..... 14

Produkty regionalne i tradycyjne – podsumowanie 2015 r.

*Karolina Zakrzewska* ..... 16

Kto ty jesteś? Czyli krótka charakterystyka konsumenta

*Anna Dominiak* ..... 18

Czego nie wiecie o dżemach

*Sylwia Wardzyńska* ..... 20

Działania IJHARS a rosyjskie embargo

*Katarzyna Trojnar* ..... 23

Pomoc finansowa dla grup producentów owoców i warzyw  
a kontrola ex-post w latach 2006–2016 (część I)

*Wioleta Binkowska, Wioleta Perlińska* ..... 25

80 dań dokoła świata, czyli kilka słów o zachowaniu  
przy stole. Część I: Azja

*Joanna Maryniak-Szpilarska* ..... 28

## DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Wykorzystanie metody ELISA w badaniach żywności

*Elżbieta Dembna, Martyna Kołak* ..... 30

Zafałszowania w miódach i metody ich wykrywania

*Maagdalenia Hodujko* ..... 33

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (24):

The Pure Food and Drug Act (USA).

Część IV. Dalsze losy ustawy z 1906 r.

*Stanisław Kowalczyk* ..... IV str. okładki

## Autorzy:

### Wioleta Binkowska

Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od lipca 2008 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Ex-post.

### Elżbieta Dembna

Od 2003 r. zatrudniona na stanowisku starszego asystenta laboratoryjnego w Pracowni Analiz Instrumentalnych Centralnego laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Absolwentka Wydziału Biologii Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.

### Jarosław Doliński

Z dniem 01.10.1999 r. rozpoczął pracę w Głównym Inspektoracie Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. Od stycznia 2012 r. pracownik Biura Kontroli Wewnętrznej w GIJHARS, na stanowisku głównego specjalisty.

### Anna Dominiak

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

### Magdalena Hodujko

Absolwentka Wydziału Biologiczno-Chemicznego Uniwersytetu w Białymstoku. Od lutego 2008 r. jest zatrudniona w Laboratorium Specjalistycznym w Białymstoku na stanowisku asystenta laboratoryjnego.

### Aleksandra Józefowicz

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

### Krzysztof Krahel

Absolwent Wydziału Biologiczno-Chemicznego Uniwersytetu w Białymstoku o specjalności chemia analityczna. Od 2003 r. zatrudniony w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Białymstoku, obecnie jako asystent laboratoryjny.

### Martyna Kołak

Absolwentka Wydziału Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Od czerwca 2015 r. zatrudniona na stanowisku asystenta laboratoryjnego w Pracowni Analiz Instrumentalnych Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu.

### Stanisław Kowalczyk

Z dniem 17 stycznia 2009 r. powołany na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

### Wioleta Perlińska

Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych oraz Wydziału Nauk Humanistycznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od maja 2009 r. – pracownik Biura Kontroli Ex-post.

### Joanna Maryniak-Szpilarska

Absolwentka kierunku ochrona środowiska Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od września 2008 r., obecnie starszy specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

### Katarzyna Trojnar

Absolwentka Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od grudnia 2008 r. związana z GIJHARS. Obecnie starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

### Sylwia Wardzyńska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2005 r. pracownik GIJHARS, od lipca 2007 r. związana z Biurem Kontroli Jakości.

### Anna Wolska

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

### Karolina Zakrzewska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów MBA „Zarządzanie i Marketing w Rolnictwie i Przemśle Rolno-Spożywczym” IZMA/ESSEC. W GIJHARS z przerwami od stycznia 2003 r. Obecnie starszy specjalista 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: 1 marca 2016 r.



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Inspekcja JHARS w 2015 roku przeprowadziła ogółem 82.470 kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym: 57.009 kontroli w obrocie z zagranicą 22.220 kontroli na rynku krajowym oraz 3.241 czynności kontrolnych na wniosek przedsiębiorcy. W tym samym okresie laboratoria GIJHARS zbadały 5231 próbek i wykonały ogółem 22 341 oznaczeń. Dla porównania w 2014 roku zbadano 5007 próbek i wykonano 31 010 oznaczeń. Badania laboratoryjne próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że 13,5% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta. Najczęściej kwestionowano jakość handlową: wyrobów winiarskich, przetworów rybnych, przypraw, przetworów mięsnych i chrzanu.

Zachęcam do przeczytania artykułu „Wykorzystywanie metody ELISA w badaniach żywności” z którego dowiemy się do czego w laboratoriach wykorzystywana jest ta metoda i że umożliwia ona między innymi: identyfikację gatunkową mięsa i jego przetworów, oznaczenie zawartości soi w wędlinach czy też wykrycie dodatku mleka krowiego w kozich i owczych produktach mleczarskich.

Zachęcam także artykuł „Czego nie wiecie o dżemach”, z którego można dowiedzieć się czym się różni dżem od konfitury czy też marmolady. Autorka odpowiada także na pytanie jakie substancje chemiczne mogą się znaleźć w słodzonych przetworach owocowych, a także obala mit, że do produkcji dżemu czy też marmolad można używać owoców nie najlepszej jakości.

Polecam także artykuł „Czego nie wiecie o dżemach”, z którego można dowiedzieć się czym się różni dżem od konfitury czy też marmolady. Autorka odpowiada także na pytanie jakie substancje chemiczne mogą się znaleźć w słodzonych przetworach owocowych, a także obala mit, że do produkcji dżemu czy też marmolad można używać owoców nie najlepszej jakości.

A jakie przetwory są popularne w innych krajach europejskich? W Portugalii jest to marmolada z marchwi, w Hiszpanii dżem z czerwonych pomidorów z dodatkiem wanilii, natomiast w Grecji dżem ze świeżych fig.

Serdecznie zapraszam do lektury „Najważniejszych wydarzeń 2015 roku” oraz do systematycznego odwiedzania strony internetowej [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl), na której znajdują się wszystkie bieżące informacje o działaniach Inspekcji.

*Stanisław Kowalczyk*  
Główny Inspektor JHARS

## WYDARZENIA STYCZEŃ–LUTY 2016

### VI FORUM GRUP PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW

W dniu 14 stycznia w Nadarzynie odbyło się VI Krajowe Forum Grup Producentów Owoców i Warzyw, któremu towarzyszyła kolejna edycja Targów Sadownictwa i Warzywnictwa. W czasie trwania forum przedstawiano program działań Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi na lata 2015–2019 ze szczególnym uwzględnieniem sektora owoców i warzyw. Podczas spotkania omówiono także bieżące funkcjonowanie grup i organizacji, w tym wyniki kontroli ex-post realizowane przez IJHARS. Prelegentem

VI Forum IJHARS była Renata Szemraj, dyrektor Biura Kontroli Ex-post.



### MIĘDZYNARODOWE TARGI ŻYWNOCI „ZIELONY TYDZIEŃ” W BERLINIE

W dniach 15–24 stycznia w Berlinie odbyły się największe na świecie targi żywności. W wydarzeniu tym uczestniczyli ministrowie rolnictwa, politycy, przedstawiciele Parlamentu Europejskiego i parlamentów

krajowych. Na targach swoje produkty zaprezentowało 1660 wystawców z 65 krajów, spotkali się producenci i przetwórcy żywności z całego świata.

Polskiej delegacji przewodniczył Pan Krzysztof Jurgiel, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W dniu 15 stycznia rozmowy bilateralne odbyły się pod przewodnictwem Pana Rafała Romanowskiego, Podsekretarza Stanu w MRiRW.

Podczas trwania targów Gruene Woche w Berlinie podsekretarz stanu Pan Rafał Romanowski spotkał się z wiceministrem rolnictwa, leśnictwa i rybołówstwa Japonii Panem Hiromichi Matsushima.

W trakcie rozmowy omówiono stan i perspektywy polsko-japońskiej współpracy w dziedzinie rolnictwa. Członkiem polskiej delegacji był Pan Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



*Rozmowy polsko-japońskie*

W Berlinie tradycyjnie już miały miejsce dwustronne spotkania ministrów rolnictwa.

Podczas rozmów Pana Ministra Krzysztofa Jurgieła z ministrem rolnictwa Węgier Panem Sandorem Fazekasem poruszono między innymi temat planowanych polskich priorytetów w obszarze rolnictwa w ramach przewodnictwa w Grupie Wyszehradzkiej, które Polska obejmie 1 lipca 2016 roku.

W Berlinie odbyły się także rozmowy polsko-marokańskie. Spotkanie z ministrem rolnictwa i rybołówstwa Królestwa Marokańskiego Panem Azizem Akhnnouchem było okazją do omówienia perspektyw rozwoju współpracy między krajami.

W obydwu spotkaniach członkiem polskiej delegacji był Pan Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



*Rozmowy polsko-węgierskie*



## POROZUMIENIE O WSPÓŁPRACY ZE SITSpoz.

W dniu 27 stycznia Pan Bronisław Wesołowski, Prezes Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego oraz Pan Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych podpisali porozumienie o współpracy.

Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (SITSpoz.) jest ogólnopolską organizacją społeczną działającą od 1946 roku, zrzeszającą kadre inżynieryjno-techniczną przetwórstwa rolno-spożywczego. Głównym celem działalności Stowarzyszenia jest czynny udział w rozwoju nauki i techniki w gospodarce żywnościowej oraz propagowanie osiągnięć wyróżniających się członków.

Podpisane porozumienie o współpracy pozwoli GIJHARS i SITSpoz. na wspólne działania promocyjne i edukacyjne. Na łamach pism branżowych wydawanych przez Stowarzyszenie pracownicy z GIJHARS będą między innymi: prezentować wyniki kontroli artykułów rolno-spożywczych oraz informować czytelników o zmianach w prawie.

Rozpoczęta współpraca to także doskonała okazja do wymiany wiedzy i doświadczeń pracowników obydwu instytucji.



## WIZYTA PRZEDSTAWICIELI AMBASADY ISLAMSKIEJ REPUBLIKI PAKISTANU

W dniu 9 lutego w GIJHARS odbyło się spotkanie z przedstawicielami Ambasady Islamskiej Republiki Pakistanu. Celem spotkania było przedstawienie wymagań dotyczących jakości handlowej świeżych owoców i warzyw (w szczególności cytrusów i mango) w kontekście wymiany handlowej pomiędzy Polską a Pakistanem. W spotkaniu wziął udział Główny Inspektor JHARS – prof. Stanisław Kowalczyk, Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Agnieszka Sudoł z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

# NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIA W 2015 ROKU

## STYCZEŃ

### Posiedzenie Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius

W dniu 21 stycznia w Brukseli odbyło się posiedzenie Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius. Spotkanie miało na celu przygotowanie państw członkowskich do 24. Sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Tłuszczów i Olejów (9–13 lutego 2015 r. w Melace – Malezja. W spotkaniu wzięła udział Urszula Wieteska z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS.

### Spotkanie w GIJHARS dotyczące rozporządzenia 1169/2011

W dniu 22 stycznia w GIJHARS odbyło się spotkanie w sprawie podejścia organów kontroli do informacji zawartych w przewodniku do rozporządzenia oraz w samym rozporządzeniu (UE) 1169/2011. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: MRiRW, UOKiK, Głównego Urzędu Miar, Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Głównego Inspektoratu Weterynarii oraz GIJHARS.

### Wizyta delegacji ukraińskiej

W dniu 30 stycznia w siedzibie MRiRW odbyło się spotkanie z delegacją ukraińską. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, która wygłosiła prezentację na temat systemu urzędowej kontroli żywności w Polsce oraz zadań IJHARS.

## MARZEC

### Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniach 15–17 marca w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie odbył się II Kongres „Bezpieczeństwo żywności – zarządzanie ryzykiem w łańcuchu dostaw”. Konferencja została zorganizowana przez Katedrę Ekonomiki i Organizacji Przedsiębiorstw Wydziału Nauk Ekonomicznych SGGW, Klaster Innowacji w Agrobiznesie i Biuro Promocji Jakości, we współpracy z Międzynarodowym Centrum Łańcucha Żywnościowego (FoodNetCenter Bonn) przy Uniwersytecie w Bonn. W kongresie uczestniczyli przedstawiciele nauki, urzędów kontrolujących żywność, handlu detalicznego i hurtowego oraz producenci i przetwórcy żywności.

W konferencji wzięł udział Stanisław Kowalczyk, który przedstawił prezentację pt. „Nowe zadania i kompetencje IJHARS wynikające z ustawy o JHARS”.

### Pozytywny wynik audytu w Inspekcji JHARS

W dniach 17–24 marca w Inspekcji JHARS odbył się kolejny audyt nadzorczy przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą BSI Group Polska Sp. z o.o., który potwierdził, że system zarządzania jakością funkcjonujący w całej Inspekcji, działa zgodnie z wymaganiami międzynarodowej normy ISO 9001:2008 w zakresie:

*Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.*

Pierwsza certyfikacja systemu zarządzania jakością funkcjonującego w Inspekcji JHARS, opartego na wymaganiach normy ISO 9001, miała miejsce w 2005 roku. W 2011 r. w całej Inspekcji JHARS wdrożono system przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym, który w 2012 r. był przedmiotem audytu jednostki certyfikującej. W wyniku pozytywnego audytu rozszerzono zakres certyfikacji o przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.

## KWIECIEŃ

### Polsko-czeskie konsultacje międzyrządowe

W dniu 20 kwietnia w Pradze odbyły się polsko-czeskie konsultacje międzyrządowe pod przewodnictwem premierów – Ewy Kopacz i Bohuslava Sobotki. W dziedzinie rolnictwa odbyło się spotkanie Zofii Szalczyk, Podsekretarza Stanu w MRiRW oraz Stanisława Kowalczyka, Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z Jindřichem Šnejdrłą, Zastępcą Ministra Rolnictwa Republiki Czeskiej.

Jednym z istotnych z punktu widzenia IJHARS zagadnień omówionych podczas spotkania był problem prowadzenia przez stronę czeską negatywnej kampanii skierowanej przeciwko polskiej żywności. Strona czeska zapewniła, iż ustalenia w tej kwestii, podjęte przez ministrów rolnictwa Polski i Czech już w 2013 roku będą w pełni respektowane. Strony uzgodniły, że konieczne jest wzmocnienie współpracy służb

kontrolnych Polski i Czech celem skuteczniejszej walki z nadużyciami i zwiększenia poziomu ochrony konsumentów.

### **63. Sesja Sekcji Branżowej ds. standaryzacji świeżych owoców i warzyw WP.7 EKG/ONZ**

Na Sesji, która odbyła się w dniach 21–24 kwietnia w Genewie, GIJHARS reprezentowały Agnieszka Sudoł i Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej. W ramach Sesji omówione zostały dokumenty z zakresu jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, w tym normy handlowe przywoływane w prawie UE. Podczas spotkania poruszono również problem IDENTYFIKOWALNOŚCI. Przedstawiciele Polski, Francji oraz Węgier wchodzi w skład grupy roboczej, która rozpoczęła prace w temacie identyfikowalności już na forum OECD. Na Sesji podkreślono istotę przedmiotowej tematyki oraz podjęto decyzję o prowadzeniu prac w tym zakresie w ramach Sekcji Branżowej ds. standaryzacji świeżych owoców i warzyw WP.7 EKG/ONZ.

### **Konferencja „Innowacyjne technologie dla polskiego ogrodnictwa”**

W dniu 23 kwietnia w Warszawie odbyła się konferencja zorganizowana przez Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W trakcie spotkania przedstawiono najnowsze wyniki prac badawczo-rozwojowych prowadzonych w Instytucie z zakresu sadownictwa i warzywnictwa. W spotkaniu wzięła udział Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.

### **Wizyta delegacji Chińskiej Republiki Ludowej w GIJHARS**



Dnia 28 kwietnia w GIJHARS odbyło się spotkanie z przedstawicielami Chińskiej Republiki Ludowej, którym przewodniczył Wu Jin Sheng, Dyrektor Generalny Głównego Urzędu ds. Nadzoru Jakości, Inspekcji i Kwarantanny (AQSIQ). W składzie delegacji z Chin znaleźli się reprezentanci rządowych insty-

tucji zajmujących się kwestiami inspekcji, nadzoru, akredytacji oraz certyfikacji, a także jednostek prywatnych uznawanych przez AQISQ. Stronie polskiej przewodniczył Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS. Wizyta odbyła się na prośbę strony chińskiej i została zorganizowana przez Biuro Współpracy Międzynarodowej. Jej celem było omówienie realizowanych przez IJHARS zadań oraz przybliżenie systemu urzędowej kontroli żywności w Polsce.

Obie strony podpisały dokument, w którym zadeklarowały chęć współdziałania w zakresie budowania systemu nadzoru nad instytucjami kontroli, inspekcji i certyfikacji.

## **MAJ**

### **Patronat Głównego Inspektora JHARS**

W dniach 26–28 maja w Zdunowie k. Warszawy, pod patronatem Głównego Inspektora JHARS, odbyła się V Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego, zorganizowana przez IGI Food Consulting. Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej wygłosiła prezentację pt. „Urzędowa kontrola znakowania prowadzona przez IJHARS”. W spotkaniu wzięła także udział Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.



### **Symposium branżowe UPEMI**

W dniu 29 maja odbyło się spotkanie zorganizowane przez Zarząd Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego UPEMI. Konferencję objęło patronatem honorowym Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Agencja Rynku Rolnego. W spotkaniu wzięli udział członkowie UPEMI (rolnicy, hodowcy, producenci i przetwórcy), a także przedstawiciele instytucji z branży rolno-spożywczej i dziennikarze. IJHARS reprezentował prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, który przedstawił prezentację na temat bezpieczeństwa i jakości przetworów mięsnych na tle sektora spożywczego w Polsce.

W konferencji wzięli udział również przedstawiciele MRiRW, ARR, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej.

## CZERWIEC

### Konferencja w SGH

Dnia 17 czerwca odbyła się konferencja „Budowa poprawnych relacji między uczestnikami łańcucha dostaw produktów wieprzowych” zorganizowana przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP wraz z Kolegium Ekonomiczno-Społecznym Szkoły Głównej Handlowej. IJHARS reprezentował prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, który wygłosił prezentację pt. „Kontrola i nadzór jakości produktów wieprzowych w państwach członkowskich UE”.

### Audyty Komisji Europejskiej – FVO

W dniach 22–26 czerwca w Polsce odbył się audyt Komisji Europejskiej – Food and Veterinary Office (FVO) z zakresu pozostałości środków ochrony roślin w produkcji ekologicznej. Audytorzy oceniali funkcjonowanie systemu kontroli w rolnictwie ekologicznym w zakresie pozostałości środków ochrony roślin w produkcji ekologicznej. Audytem zostały objęte instytucje zajmujące się rolnictwem ekologicznym tj. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, IJHARS, Polskie Centrum Akredytacji, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwowa Inspekcja Sanitarna. Audytorzy wizytowali także dwie jednostki certyfikujące oraz dwa laboratoria przeprowadzające badania próbek pobranych przez jednostki certyfikujące u producentów rolnych. Podczas audytu nie stwierdzono nieprawidłowości w audytowanym zakresie.

### Główny Inspektor JHARS odznaczony za zasługi dla Polskiego Rzemiosła



W dniu 30 czerwca w Poznaniu odbyło się ogólnopolskie seminarium dotyczące bezpieczeństwa żywności zorganizowane przez Wielkopolską Izbę

Rzemieśniczą i Wielkopolski Cech Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy. Podczas spotkania miało miejsce uroczyste wręczenie odznaczeń Rzemiosła Polskiego i Wielkopolskiej Izby Rzemieśniczej w Poznaniu osobom zasłużonym dla kształtowania i zachowania wysokich standardów bezpieczeństwa żywności. Pan Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS otrzymał z rąk Pana Antoniego Ozimka, Członka Zarządu ZRP złoty medal imienia Jana Kilińskiego „Za Zasługi dla Rzemiosła Polskiego”.

## LIPIEC

### Porozumienie z Uniwersytetem Przyrodniczym



W dniu 2 lipca Pan prof. Roman Kołacz, Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu oraz Pan prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS podpisali porozumienie o współpracy. Przy podpisaniu porozumienia obecni byli również Pani prof. Józefa Chrzastowska, Dziekan Wydziału Nauk o Żywności oraz Pan Bogusław Stec, Wojewódzki Inspektor JHARS.

Podpisanie porozumienia pozwoli rozpocząć współpracę w zakresie opracowania nowych metodyk analitycznych prowadzących do wykrywania zafałszowań artykułów rolno-spożywczych. W dłuższej perspektywie umożliwi to Inspekcji JHARS wdrożenie bardziej nowoczesnych metod analitycznych. Porozumienie umożliwi wzajemny udział w pracach i projektach naukowo-badawczych, co stanowi doskonałą okazję na cenną wymianę wiedzy i doświadczenia pomiędzy obiema stronami.

### Podsumowanie 38. Sesji Komisji KKŻ FAO/WHO

W dniach 6–11 lipca w Genewie odbyła się 38. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO), w której udział wzięli delegaci ze 140 państw oraz 1 organizacji członkowskiej (Unii Europejskiej), a także przedstawiciele 33 rządowych i pozarządowych organizacji międzynarodowych.

W trakcie sesji zatwierdzono wiele norm oraz dokumentów opracowanych przez Komitety KKŻ FAO/WHO, między innymi: wytyczne dla kontroli *Trichinella spp.* w mięsie świninowatych, kodeks praktyki dla żywności o niskiej zawartości wilgoci oraz wartości referencyjne dla potasu w świetle ryzyka zachorowań na choroby zakaźne.

### Wizyta Wicewojewody Podlaskiego w laboratorium GIJHARS



20 lipca Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Białymstoku gościło Pana Wiesława Żylińskiego – Wicewojewodę Podlaskiego. W spotkaniu uczestniczył Pan Bohdan Goss – Wojewódzki Inspektor JHARS w Białymstoku. Gości przyjął i zapoznał z zadaniami i pracą laboratorium jego kierownik, Pan Leszek Arciuch.

Gościowi przedstawiono sposób postępowania z próbką żywności do badań od momentu dostarczenia jej do laboratorium, do wydania sprawozdania z badań. Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku przeprowadza badania cech artykułów rolno-spożywczych, które dotyczą ich właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania. Wykorzystując nowoczesną aparaturę badawczą wykonywane są liczne analizy laboratoryjne, w tym wykrywanie zafałszowań żywności i dodatków szkodliwych dla zdrowia.

## SIERPIEŃ

### Spotkanie Grupy Wyszehradzkiej w Czeskich Budziejowicach

W dniach 26–27 sierpnia odbyło się spotkanie ministrów rolnictwa Grupy Wyszehradzkiej, w którym oprócz przedstawicieli państw tej grupy (Polska, Czechy, Słowacja, Węgry), wzięli również udział ministrowie rolnictwa Bułgarii, Rumunii, Słowenii i Austrii.

Z uwagi na jeden z poruszanych tematów – fałszerstwa w łańcuchu żywnościowym – w polskiej delegacji uczestniczył Stanisław Kowalczyk, Główny In-

spektor JHARS. W ramach powyższego zagadnienia uzgodniono wzmocnienie działań mających na celu zwalczanie oszustw żywnościowych poprzez zacieśnianie współpracy między służbami kontroli żywności, a także wymianę informacji w nowo powołanym unijnym systemie współpracy administracyjnej (AAC).

## WRZESIEŃ

### Szkolenia zorganizowane przez WIJHARS w Zielonej Górze

Pracownicy wojewódzkich inspektoratów JHARS, Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu oraz Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS wzięli udział w szkoleniu „Kontrola wina uzyskanego z winogron pochodzących z upraw własnych”. Spotkanie zostało zorganizowane przez Lubuskiego Wojewódzkiego Inspektora JHARS w dniach 14–16 września w Drzonkowie (Zielona Góra).

Uczestnicy szkolenia mieli okazję zapoznać się ze specyfiką lubuskiego winiarstwa, na przykładzie dwóch winnic zlokalizowanych na terenie tego województwa. Podczas części teoretycznej przedstawiciele Agencji Rynku Rolnego, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Urzędu Celnego oraz WIJHARS zaprezentowali zadania realizowane w odniesieniu do podmiotów wyrabiających wino z winogron pochodzących z upraw własnych winorośli.



### Główny Inspektor JHARS na targach Polagra Food

W dniach 21–24 września odbyły się najważniejsze i największe polskie targi branży spożywczej Polagra Food. W Poznaniu spotkali się producenci, dystrybutorzy, sprzedawcy, handlowcy, technolodzy żywności, urzędnicy – wszyscy związani z branżą spożywczą.

W spotkaniach i konferencjach odbywających się na Polagrze Food uczestniczył Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



## PAŹDZIERNIK

### Konferencja PFPŻ ZP

W dniu 1 października Polska Federacja Producentów Żywności, Związek Pracodawców zorganizowała konferencję dla przedstawicieli przemysłu spożywczego pt. „Informowanie konsumentów o produktach spożywczych w świetle obowiązujących przepisów”. Ze względu na kluczową rolę IJHARS w kontrolowaniu przestrzegania wymagań jakości handlowej przez producentów żywności, do udziału w konferencji zaproszono przedstawiciela GIJHARS. Prezentację pt. „Znakowanie produktów spożywczych wg rozporządzenia 1169/2011 – najczęściej stwierdzane nieprawidłowości” wygłosiła Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.



### Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniach 6–7 października w Nieborowie k.Łowicza odbyła się konferencja „Współpraca – kluczowym czynnikiem sukcesu do wysokiej jakości i bezpieczeństwa produktów mleczarskich” zorganizowana przez Polską Izbę Mleka.

Honorowy Patronat nad spotkaniem objął Główny Inspektor JHARS – prof. Stanisław Kowalczyk. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Urszula Wieteska z Biura Kontroli Jakości Handlowej, która wygłosiła prezentację pt. „Jakość handlowa przetworów mlecznych i analogów przetworów mlecznych”.

## LISTOPAD

### Konferencja „Znakowanie żywności rok po wejściu w życie nowych przepisów UE”

Konferencja odbyła się 18 listopada, a jej organizatorem było Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego Radę Promocji Żywności Prozdrowotnej. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele branż przemysłu rolno-spożywczego, dostawcy technologii, urządzeń,

dotyków do żywności oraz producenci opakowań. W konferencji uczestniczyli eksperci z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, GIJHARS, Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH. Inspekcję JHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, która wygłosiła prezentację pt. „Znakowanie żywności z punktu widzenia organów urzędowej kontroli żywności”.

### Spotkanie polsko-czeskie



W dniu 25 listopada w Ostrawie (Czechy) odbyło się spotkanie polskich oraz czeskich służb kontrolnych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.

W spotkaniu, z ramienia Głównego Inspektora JHARS, wzięli udział: Andrzej Królikowski – Zastępca Głównego Inspektora JHARS, i Dorota Bocheńska – Dyrektor Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów GIJHARS, Laura Piwowarczyk – starszy specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów GIJHARS, Bogusław Stec – Dolnośląski Wojewódzki Inspektor JHARS, Lesław Skorupski – Śląski Wojewódzki Inspektor JHARS oraz Andrzej Pawłowicz – Opolski Wojewódzki Inspektor JHARS. W spotkaniu uczestniczyła Pani Ewa Lech – Podsekretarz Stanu MRiRW oraz przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej oraz Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Ze strony czeskiej udział wzięły wszystkie służby oraz instytucje kontrolne odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności, pod przewodnictwem Pani Viery Šedivá.



Przedstawiciele polskiej i czeskiej delegacji potwierdzili, iż należy podjąć dodatkowe działania w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności oferowanej przez oba państwa członkowskie, jak również wyrazili chęć wzajemnej współpracy.

### **37. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywnieniowych**

W dniach 23–27 listopada w Bad Soden am Taunus w Niemczech odbyła się 37. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywnieniowych (CCNFSDU). W posiedzeniu komitetu udział wzięło 303 delegatów reprezentujących 64 kraje, jedną organizację członkowską oraz 36 międzynarodowych organizacji o statusie obserwatorów. Polska była reprezentowana przez przedstawicieli Instytutu Żywności i Żywnienia oraz GIJHARS.

Do głównych zadań komitetu CCNFSDU należy opracowywanie norm, wytycznych i innych dokumentów dotyczących żywności przeznaczonej do specjalnych celów żywnieniowych. Znaczącą część ostatniej sesji stanowiła dyskusja nad ustaleniem referencyjnych wartości odżywczych (NRVs) dla celów znakowania w Kodeksowych wytycznych dotyczących znakowania wartości odżywczych. Ostatecznie delegaci podjęli decyzję o przyjęciu NRVs dla miedzi, żelaza, magnezu, fosforu oraz witamin A i E, oraz wprowadzeniu zmian do sekcji

Metody analiz w Normie na preparaty do początkowego żywienia niemowląt oraz preparaty specjalnego medycznego przeznaczenia dla niemowląt (CODEX STAN 72-1981).

Delegaci omówili propozycje zmian do poddanej przeglądowi normy na mleko następne, propozycje definicji żywności biofortyfikowanej oraz dyskutowali nad wartością referencyjną dla sumy kwasu eikozapentaenowego (EPA) i kwasu dokozaheksaenowego (DHA) z grupy wielonienasyconych kwasów omega-3. Podczas obrad zdecydowano o kontynuowaniu prac w powyższym zakresie w ramach elektronicznych grup roboczych.

Rok 2016 będzie szczególny dla komitetu CCNFSDU ze względu na przypadającą 50. rocznicę jego powstania. Uroczyste 38. posiedzenie komitetu CCNFSDU odbędzie się w dniach 5–9 grudnia 2016 r. w Niemczech.

### **II Forum Sektora Wołowiny**

Pod honorowym patronatem Głównego Inspektora JHARS w dniu 26 listopada odbyło się II Forum Sektora Wołowiny zorganizowane przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Uczestnikami forum byli producenci rolni, przedstawiciele zakładów mięsnych, handlu, dystrybucji oraz gastronomii. Podczas spotkania dyskutowano na temat wspólnej strategii sektora wołowiny, która zagwarantuje zrównoważony rozwój na rynku wewnętrznym oraz ekspansję na rynki eksportowe. W spotkaniu wzięł udział Główny Inspektor JHARS – prof. Stanisław Kowalczyk.

## **GRUDZIEŃ**

### **Patronat Głównego Inspektora**



Dnia 2 grudnia, pod honorowym patronatem Głównego Inspektora JHARS, odbyła się konferencja „Nowe standardy higieny i bezpieczeństwa żywności w UE”, zorganizowana przez Polski Komitet Normalizacyjny. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: firm spożywczych i handlowych, urzędów kontroli żywności oraz jednostek certyfikujących.

W konferencji uczestniczył Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, który wygłosił prezentację pt. „Nowe standardy jakości jako odpowiedź na zagrożenia w zakresie bezpieczeństwa żywności”.

# PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI IJHARS W 2015 R.

Jarosław Doliński  
Anna Wolska

W 2015 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 82 470 kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym: 57 009 kontroli w obrocie z zagranicą, 22 220 kontroli na rynku krajowym oraz 3241 czynności kontrolnych na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2014 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem była niższa o 17 tys. (rysunek 1).

W obrocie z zagranicą IJHARS kontroluje świeże owoce i warzywa przywożone i wywożone z kraju oraz importowane artykuły rolno-spożywcze, których wykaz i minimalne ilości wskazane zostały w przepisach. Ocena jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wywożonych z kraju odbywa się na wniosek producenta. W 2015 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 744,9 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie nasiona roślin oleistych, ryby i przetwory rybne, zboża i przetwory zbożowe, kawa, herbata i herbatki oraz przyprawy), 202,6 tys. hl importowanych napojów alkoholowych i wina, 82,1 tys. hl importowanych napojów bezalkoholowych, nektarów, soków owocowych i warzywnych oraz 545,3 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw.

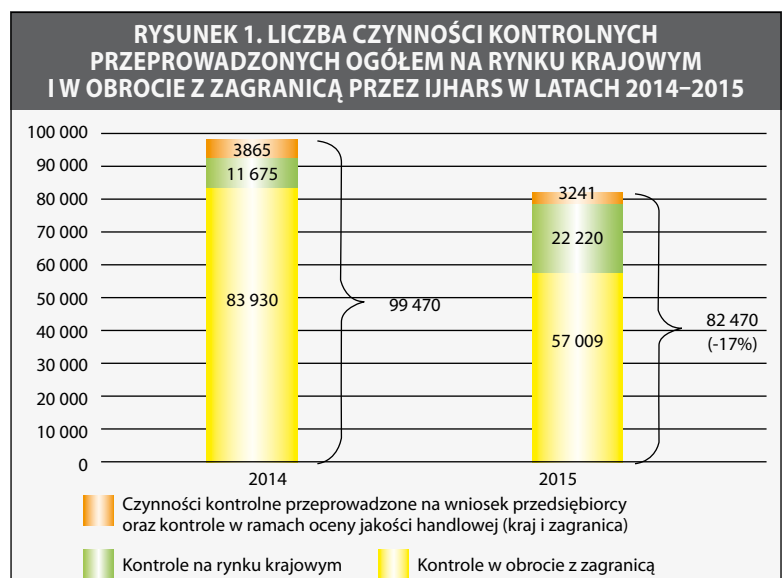
Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym i doraźnym wyniosła ogółem 22 220, a ich zakres dotyczył jakości handlowej produktów będących podstawą codziennej diety przeciętnego konsumenta (przetwory mleczne, mięsne, rybne, owocowe i warzywne, zbożowe, jaja, miód, wyroby garmazeryjne oraz świeże owoce i warzywa) ze szczególnym uwzględnieniem produktów odnośnie których w latach poprzednich odnotowano wysoki odsetek nieprawidłowości lub dla których zakres kontroli obejmował wybrane aspekty jakości handlowej, np. znakowanie. Realizowano także działania doraźne w celu skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje, media i konsumentów. (rysunek 2).

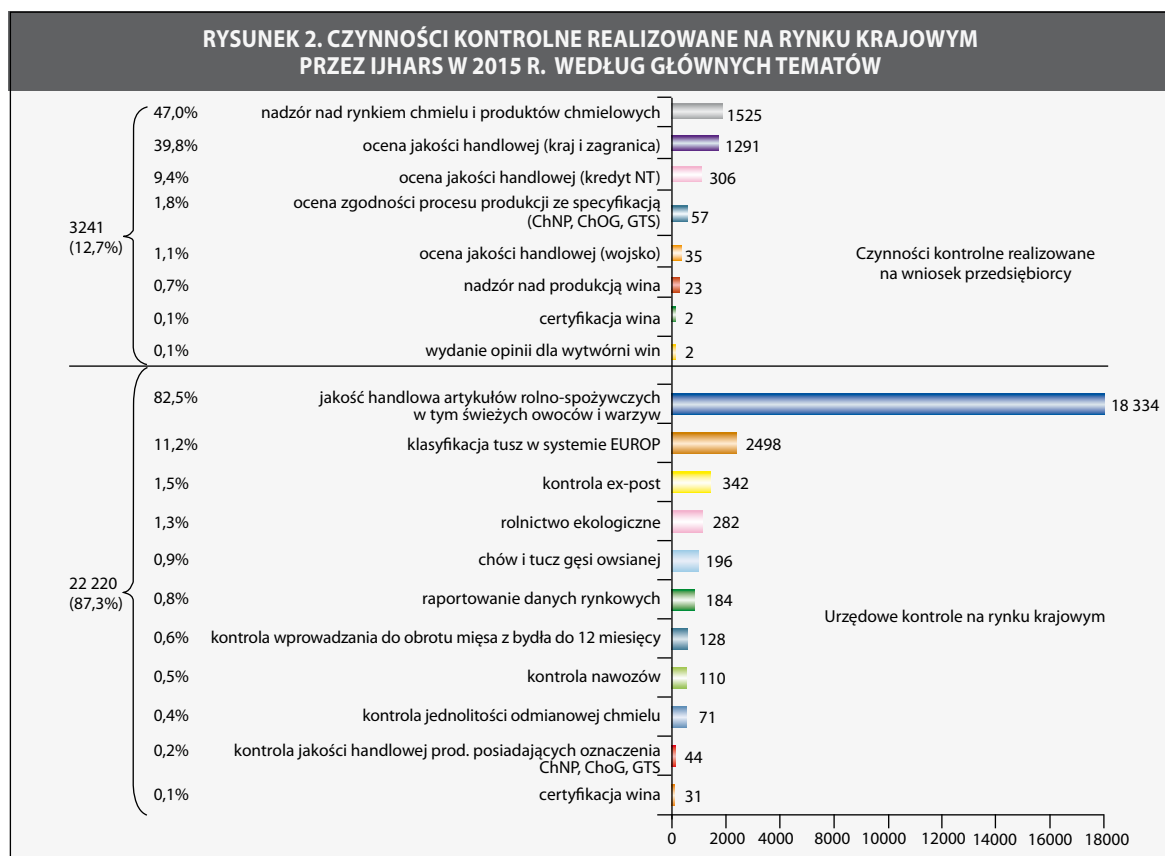
Kontrolując jakość handlową żywności inspektor zobowiązany jest do sprawdzenia dokumentacji technologicznej w zakładzie produkcyjnym lub towarzyszącej importowanym produktom, dokonania wstępnej oceny organoleptycznej (wygląd, zapach, smak), oceny oznakowania oraz pobrania próbek w celu wykonania

badan fizykochemicznych w laboratoriach GIJHARS. W ramach kontroli przeprowadzonych ogółem na rynku krajowym oraz w obrocie z zagranicą, inspektorzy IJHARS ocenili prawidłowość oznakowania 12 150 partii artykułów rolno-spożywczych. Wstępną oceną objęto 58 318 opakowań jednostkowych kontrolowanych wyrobów, a do badań laboratoryjnych przekazano 5231 próbek reprezentujących partie wyrobów skontrolowanych na rynku krajowym.

Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów, co stwierdzono w przypadku 25,7% skontrolowanych partii. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: analogów przetworów mlecznych, pieczywa, wyrobów garmazeryjnych, przetworów rybnych, napojów bezalkoholowych, chrzanu i wyrobów ciastkarskich.

Badania laboratoryjne próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że 13,5% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta. Najczęściej kwestionowano jakość handlową: wyrobów winiarskich, przetworów rybnych, przypraw, przetworów mięsnych i chrzanu.





Powodem zakwestionowania jakości handlowej 0,9% skontrolowanych partii wyrobów w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym były niewłaściwe cechy organoleptyczne, przy czym najczęściej dotyczyło to przetworów mlecznych, wyrobów garmażeryjnych, wyrobów winiarskich, pieczywa, przetworów rybnych, przetworów owocowych i warzywnych oraz przetworów mięsnych.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 1264 decyzji administracyjnych, w tym: 633 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 1389,8 tys. zł oraz 631 nakazujących przedsiębiorcy wykonanie określonych czynności w odniesieniu do kontrolowanej partii towaru (np. zmiana oznakowania, przeklasyfikowanie, zakaz wprowadzenia do obrotu). Ponadto, przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem wyrobu. W przypadku 631 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na ogólną kwotę 125,1 tys. zł. Oprócz kontroli wykonywanych z urzędu w 2015 r. przeprowadzono 3241 czynności kontrolnych na wniosek producenta składany do IJHARS. W wyniku

czynności kontrolnych przeprowadzonych przez inspektorów IJHARS wydano:

- 1729 *świadczeń jakości handlowej* potwierdzające spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ułatwiających eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym;
- 913 decyzji w sprawie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, umożliwiające (w uzasadnionych przypadkach) producentom rolnym kontynuację produkcji, pomimo wystąpienia czasowych problemów z dotrzymaniem wszystkich warunków upraw lub hodowli metodami ekologicznymi;
- 1361 *certyfikatów* na chmiel lub produkty chmielowe potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych, umożliwiających wprowadzenie chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego;
- 59 *świadczeń jakości* dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będące Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, potwierdzających zgodność procesu produkcji określoną dla produktów regionalnych i tradycyjnych;
- 40 decyzji zwalniających podmiot z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych do przetwórstwa.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w *Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2015 r.*, które będzie dostępne na stronie [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)

# „ROK PRÓBY”, czyli podsumowanie wyników kontroli z 2015 r.

Rok 2015 był dla wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego (w tym przedsiębiorców branży spożywczej, organów urzędowej kontroli, a także samych konsumentów) wyjątkowy. Wszyscy musieli bowiem stawić czoła nowym przepisom dotyczącym znakowania żywności. Inspekcja IJHARS sprawdziła, jak producenci poradzili sobie w tej nowej rzeczywistości.

## Same nowości...

Na początek kilka słów przypomnienia o nowych regulacjach w zakresie znakowania. Od 13 grudnia 2014 r. obowiązuje rozporządzenie nr 1169/2011<sup>1</sup>, które w dużej mierze uwzględnia dotychczasowe wymagania odnośnie znakowania środków spożywczych, choć wprowadza też sporo istotnych zmian. Ogólne wymogi uzupełniono o szereg przepisów mających zastosowanie do wszystkich środków spożywczych (np. obowiązek wyróżniania składników alergennych w wykazie składników), a także o wymagania dotyczące określonych produktów (np. wskazanie w nazwie wyrobu mięsnego/rybnego informacji o dodanym białku zwierzęcym). Wymóg jasnego i czytelnego znakowania środków spożywczych (określenie minimalnej wielkości czcionki) jest ukłonem w stronę konsumentów.

W związku z wejściem w życie rozporządzenia nr 1169/2011 zmianie uległy również krajowe przepisy dotyczące znakowania. Wprowadzone zmiany objęły kilka aktów prawnych, w tym m.in. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych* zastąpiono rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*. W ww. krajowym rozporządzeniu określono jedynie szczególne wymagania dotyczące znakowania niektórych rodzajów artykułów rolno-spożywczych (np. produktów głęboko mrożonych, wyrobów kakaowych i cze-

koladowych, przetworów owocowych, miodu, a także nieopakowanych środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego).

## Pod kontrolą...

Jak co roku, w 2015 r. Inspekcja JHARS sprawdziła cechy organoleptyczne, parametry fizykochemiczne i oznakowanie żywności produkowanej przez rodzimych producentów. Kontrolą objęto produkty stanowiące podstawowy koszyk zakupowy przeciętnego konsumenta, w tym m.in. przetwory mięsne, mleczne, rybne, owocowe i warzywne, pieczywo, wyroby garmażeryjne. W przypadku niektórych wyrobów (herbaty i herbatek owocowych, wyrobów ciastkarskich) sprawdzono wyłącznie ich oznakowanie.

## Ustalenia IJHARS...

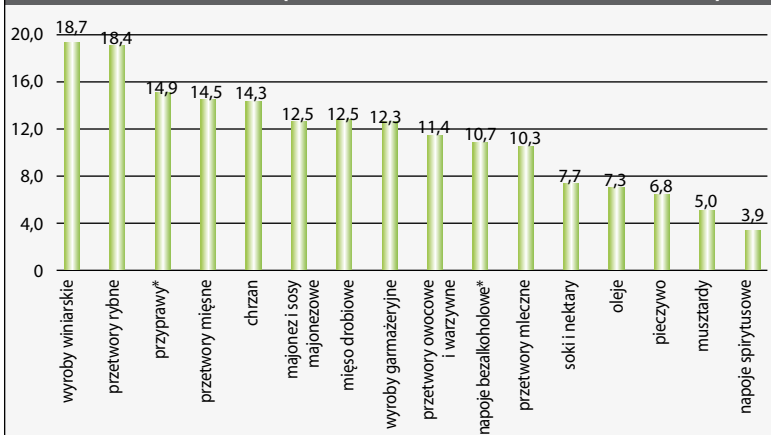
Analiza wyników kontroli planowych nie pozostawia wątpliwości, że producenci największe problemy mają z właściwym oznakowaniem swoich wyrobów. W zakresie **cech organoleptycznych** w ostatnich latach kwestionowane były pojedyncze partie<sup>2</sup> i udział nieprawidłowości utrzymuje się na stosunkowo niskim poziomie (ok. 1,3%). W 2015 r. zakwestionowano 0,9% partii poddanych kontroli – głównie z uwagi na niewłaściwy smak, barwę i wygląd. Zdarzały się też poważniejsze uchybienia, jak np. stwierdzenie w nadzieniu niedeklarowanego kminku i pieczarek lub brak deklarowanego sera twarogowego w wyrobie garmażeryjnym.

Nieprawidłowości stwierdzono jedynie w przypadku kilku grup kontrolowanych produktów, tj. przetworów mlecznych (1,9% zakwestionowanych partii),

<sup>1</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004*

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

**RYSUNEK 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII I KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU BADANIA PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNY PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2015 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)**



\* badaniami objęto również cechy organoleptyczne

wyrobow garmażeryjnych (1,6%), wyrobów winiarskich (1,5%), pieczywa (1,0%), przetworów rybnych (1,0%), owocowych i warzywnych (0,9%) oraz mięsnych (0,9%).

Coraz mniej partii kwestionowanych jest w zakresie parametrów fizykochemicznych<sup>3</sup>, tj. w 2015 r. nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 11,9%, podczas gdy w 2013 r. zakwestionowano 17,0% partii. W 2015 r. najwięcej nieprawidłowości w danym zakresie stwierdzono w przypadku wyrobów winiarskich, przetworów rybnych, przypraw, przetworów mięsnych i chrzanu – zakwestionowano odpowiednio 18,7%, 18,4%, 14,9%, 14,5% i 14,3% partii poddanych kontroli. (rysunek 1).

W stosunku do wyników kontroli planowych z poprzednich lat w przypadku m.in. napojów bezalkoholowych, majonezów i sosów majonezowych, przetworów mięsnych oraz owocowych i warzywnych odnotowano mniejszy udział liczby partii o niezgodnych z deklaracją parametrach fizykochemicznych. Wzrósł natomiast odsetek zakwestionowanych partii przypraw, przetworów rybnych, wyrobów garmażeryjnych i napojów spirytusowych.

Wyniki badań laboratoryjnych wykonanych w toku kontroli planowych najczęściej wykazywały niezgodność poszczególnych parametrów jakościowych (np. zawartości tłuszczu, białka, soli czy alkoholu etylowego) z deklaracją producenta. Owszem „nawet najlepszym się może zdarzyć”, ale niespełnienie

<sup>3</sup> Udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych (kontrole planowe): 2015 r. – 11,9%, 2014 r. – 16,1%, 2013 r. – 17,0%, 2012 r. – 14,5%, 2011 r. – 15,0%

własnych deklaracji świadczy o braku dostatecznego nadzoru nad procesem produkcji. Ponadto, inspektorzy JHARS wykryli szereg przypadków świadomego fałszowania produktów. Obecności mleka krowiego w produkcie kozim, braku łososia w konserwie „z łososiem”, niedeklarowanych składników (np. dodatków, surowców pochodzenia zwierzęcego) nie można bowiem uznać za „wypadek przy pracy”.

Udział stwierdzanych nieprawidłowości w zakresie znakowania nadal utrzymuje się na wysokim poziomie, gdyż średnio co czwarta kontrolowana partia<sup>4</sup> wyrobów gotowych jest kwestionowana. W ostatnich latach odnotowano nieznaczny spadek udziału kwestionowanych partii z 27,7% w 2011 r. do 23,8% w 2014 r. Wyniki z 2015 roku niestety zahamowały tę tendencję spadkową, gdyż odsetek partii nieprawidłowo oznakowanych wzrósł do 25,7%.

W niechlubnej czołówce niewłaściwie oznakowanych produktów w 2015 r. znalazły się analogi przetworów mlecznych (52,6% zakwestionowanych partii), pieczywo (39,9%), wyroby garmażeryjne (39,5%), przetwory rybne (32,6%) i napoje bezalkoholowe (32,2%). (rysunek 2).

W porównaniu do poprzednich kontroli planowych udział partii nieprawidłowo oznakowanych zmniejszył się w przypadku m.in. chrzanu, kawy, majonezów i sosów majonezowych oraz przetworów mięsnych. Wzrost odsetka partii nieprawidłowo oznakowanych stwierdzono z kolei w odniesieniu do m.in. napojów bezalkoholowych, soków i nektarów, wyrobów garmażeryjnych, przetworów mlecznych i pieczywa.

### Zły przykład...

Do największych „grzechów” producentów w zakresie znakowania stwierdzonych w 2015 r. należały nieprawidłowości dotyczące nazwy, składu i metod wytwarzania.

Producenci nie wyszczególniali w składzie wszystkich stosowanych surowców (np. aromatów, barwników, substancji konserwujących, MOM-u, alergenów) lub wskazywali składniki, których faktycznie nie używali. W tym miejscu należy również zauważyć, że inspektorzy bardzo często kwestionowali brak podkreślenia nazwy składnika alergennego (np. gorczyca, słoju jęcz-

<sup>4</sup> Udział partii zakwestionowanych w zakresie znakowania (kontrole planowe): 2015 r. – 25,7%, 2014 r. – 23,8%, 2013 r. – 25,1%, 2012 r. – 25,9%, 2011 r. – 27,7%

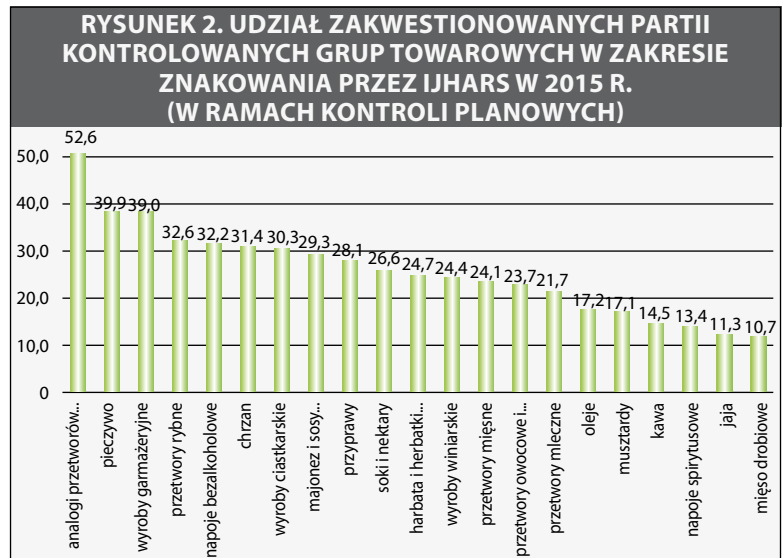
miennego, mleka w proszku) za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników. Ze składem produktu nierozdzielnie związana jest jego nazwa, która powinna precyzyjnie informować konsumentów o rodzaju i składzie wyrobu. Analizując nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie można jednak odnieść wrażenie, że niektórzy producenci nadają nazwę w zupełnym oderwaniu od faktycznego składu wyrobu gotowego. Bo jak inaczej wytłumaczyć podanie nazwy „boczek pieczony z cebulką” dla wyrobu wyprodukowanego z rozdrobnionego wsadu mięsno-tłuszczowego, stosowanie sformułowania „kukurydziany” dla chleba produkowanego głównie z mąki pszennej czy też użycie w nazwie wyrobu seropodobnego określenia „Gouda” powszechnie kojarzonego z serem podpuszczkowym.

Producenci mieli również problemy z właściwym nazywaniem stosowanych składników, np. zamiennik mleka w proszku zawierający tłuszcz palmowy nazywali „mlekiem w proszku”, a polewę „kakaową” nazywali „czekoladową”.

Same nazwy fantazyjne (np. „Muszelki”, „Pieczeń chlebowa”, „Chleb zwykły”) niewiele „mówią” o właściwościach produktu i nie pozwalają na rozpoznanie jego rodzaju. Istotne jest również czy kiełbasa jest „wędzona”, a napój jest „gazowany”, bo te procesy wpływają na właściwości wyrobu gotowego. Niestety wielu producentów nie uważa tych informacji za istotne i nie podaje pełnych nazw swoich produktów. Niektórzy natomiast „nie mogli się zdecydować” i stosowali dwie wykluczające się nazwy (np. „szynka” i „kiełbasa” czy „waniliowy” i „o smaku waniliowym”).

Ponadto, producenci wskazywali zaniżoną zawartość składnika charakterystycznego lub nie podawali jej wcale (np. żurawiny i śliwki w „chlebie żytnim ze śliwką i żurawiną”, lukru w „piernikach lukrowanych” czy też mięsa w przetworach mięsnych). Bardzo często zdarzało się również, że składniki były wymieniane w wykazie składników bez zachowania porządku malejącego. W tym miejscu należy wspomnieć niechlubnego „producenta rekordzistę”, który o 7 miesięcy wydłużył datę minimalnej trwałości przypraw w stosunku do okresu przechowywania zadeklarowanego w specyfikacji wyrobu.

Podając informacje o pochodzeniu produktów niektórzy producenci „mylili” Bułgarię z Rosją, a Chiny z Indiami. Mylące dla konsumentów jest także



\*skontrolowano 19 partii analogów przetworów mlecznych

umieszczanie na opakowaniach wizerunków i określeń odnoszących się do charakterystycznych rejonów geograficznych (np. gór) w sytuacji, gdy ani użyte składniki, ani miejsce produkcji wyrobu nie mają związku z danym miejscem.

Rodzimi producenci prześcigają się również w hasłach mających wyróżnić ich produkty na tle konkurencji. Panuje „moda” na znakowanie wyrobów określeniami typu „tradycyjny”, „babuni”, „wiejski” czy „domowy”. Nie byłoby w tym niczego złego, gdyby producenci byli w stanie udowodnić tradycyjne metody wytwarzania oraz nie stosowali w procesie produkcji dodatków i przetworzonych surowców. Bo co to za „staropolska tradycja” produkcji kwasu chlebowego, która polega na połączeniu gotowych składników (w tym m.in. dodatków i aromatów) z wodą oraz nasyceniu dwutlenkiem węgla, z pominięciem procesu fermentacji?

Z czym jeszcze w oznakowaniu nie radzą sobie producenci? Wydawać by się mogło, że kwestie takie jak dane producenta, warunki przechowywania czy podawanie właściwego określenia przed wykazem składników, datą i ilością nominalną nie powinny sprawiać trudności. A jednak... Dla niektórych producentów to wciąż „trudne sprawy”.

Również przepisy dotyczące czytelności okazały się „nie lada wyzwaniem”. Zdarzali się bowiem producenci, którzy nie podawali obowiązkowych informacji (np. wykazu składników, warunków przechowywania) z użyciem znaków o minimalnym rozmiarze czcionki. Inni z kolei stosowali nieodpowiedni kolor czcionki w odniesieniu do barwy tła, przez co infor-

macje podane na etykiecie były mało czytelne. Byli również tacy, którzy zasłaniaли część danych na opakowaniu, naklejając dodatkową etykietę z datą lub ilością nominalną. Czyżby mieli coś do ukrycia..?

### **Nieznajomość prawa nie zwalnia z odpowiedzialności...**

Nieprawidłowości stwierdzone przez IJHARS wynikają m.in. z faktu, że nie wszyscy producenci dokładają należytej staranności, aby uzyskać produkty o deklarowanych cechach jakościowych (np. nie przestrzegają receptur lub nie monitorują procesu technologicznego). Biorąc pod uwagę rodzaje nieprawidłowości w zakresie znakowania należy stwierdzić, że wynikały one w dużej mierze z nieznajomości przepisów, nieprawidłowej ich interpretacji lub niedostosowania opakowań do wymagań rozporządzenia nr 1169/2011. Niektóre z wykrytych nieprawidłowości mogą jednak również świadczyć o celowym działaniu producentów (np. podawanie na opakowaniach nieprawdziwych informacji), mającym na celu

zwiększenie ich zysków kosztem dobra konsumentów. W rezultacie konsumenci zostają wprowadzeni w błąd i nabywają wyrób niezgodny z deklaracją podaną w oznakowaniu.

### **Summa summarum...**

Wyniki kontroli wskazują, że producenci w dalszym ciągu mają problem ze spełnianiem swoich deklaracji jakościowych oraz prawidłowym oznakowaniem wyrobów. Wielu z nich (mimo 3-letniego okresu przejściowego) „nie zdążyło” zmienić etykiet i dostosować ich do nowych przepisów. Niektórzy producenci natomiast mniej lub bardziej świadomie przekazywali konsumentom nieprawidłowe informacje. Mówi się, że „człowiek uczy się przez całe życie”. Czy producenci żywności również „uczą się na własnych błędach” i wyciągną wnioski na przyszłość? Czy „spóźnialscy” odrobnią pracę domową? Okaże się niebawem, bo Inspekcja JHARS w dalszym ciągu będzie sprawdzać prawidłowość znakowania środków spożywczych.

Aleksandra Józefowicz

## DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2015 ROKU

W 2015 r. wszystkie Laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji. W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

W 2015 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakres akredytacji o kolejne 225 metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,
- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego.

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS w 2015 r. stanowiło 6 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 5 laboratoriów specjalistycznych: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach, Lublinie oraz Laboratorium Specjalistyczne w Szczecinie (do końca czerwca 2015 r.).

Laboratoria GIJHARS dzięki wysoko wykwalifikowanej kadrze, wyposażeniu w nowoczesny sprzęt analityczny oraz stałemu wdrażaniu nowych, specjalistycznych metodyk badawczych, skutecznie realizują ustawowe zadania Inspekcji, przyczyniając się tym samym do eliminowania nieuczciwych praktyk fałszowania żywności i wprowadzania jej do obrotu oraz wszelkich innych praktyk mogących wprowadzić konsumenta w błąd.

W roku 2015 laboratoria GIJHARS realizowały badania w ramach dwóch Skoordinowanych Planów Kontroli zleconych przez Komisję Europejską doty-



częste badania gatunkowości ryb i ich przetworów oraz autentyczności miodu. W wyniku kontroli zleconych przez KE laboratoria GIJHARS zbadały 81 próbek ryb i przetworów rybnych oraz 50 próbek miodów.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni w 2015 roku wdrożyło między innymi metodę identyfikacji surowca mięsnego w wyrobach garmażeryjnych, rozszerzyło metodę identyfikacji gatunków ryb w rybach świeżych, mrożonych i przetworach rybnych o 16 nowych gatunków oraz wykrywanie w dżemach dodatku niedeklarowanych owoców na podstawie analizy profilu antocyjanów.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2015 r., rozszerzając specjalizację w zakresie badania miodu wdrożyło metodę oznaczania 6 parametrów służących do określenia profilu cukrowego w miodzie.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach wdrożyło metodę wykrywania i oznaczania białka sojowego i barwników w przetworach mięsnych oraz rozszerzyło metodę identyfikacji gatunków ryb o 6 nowych gatunków.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, przejmując po Laboratorium Specjalistycznym w Szczecinie specjalizację w zakresie badania olejów i oliwy z oliwek, wdrożyło 5 parametrów określających ich jakość.

Od 2015 roku laboratoria GIJHARS pełnią funkcję laboratoriów referencyjnych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 10 grudnia 2014 r. w sprawie krajowych laboratoriów referencyjnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W 2015 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem – 5231 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 4526 próbek,
- w ramach oceny jakości handlowej – 343 próbki,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 362 próbki.

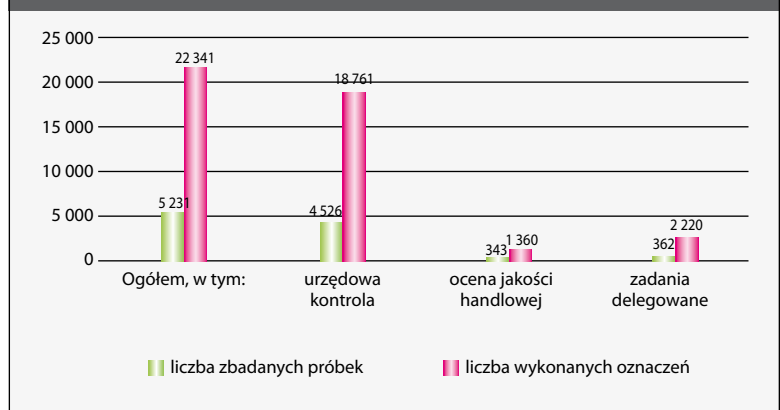
Wykonano ogółem – 22 341 oznaczeń, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli – 18 761 oznaczeń,
- w ramach oceny jakości handlowej – 1360 oznaczeń,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 2220 oznaczeń.

**TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2015 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH**

wyszczególnienie	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
<b>ogółem, w tym:</b>	<b>5 231</b>	<b>100</b>	<b>22 341</b>	<b>100</b>
urzędowa kontrola	4 526	86,5	18 761	84,0
ocena jakości handlowej	343	6,6	1 360	6,1
zadania delegowane	362	6,9	2 220	9,9

**RYСУNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2015 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH – UKŁAD GRAFICZNY**



Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2015 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 8,1%,
- oznaczenia fizykochemiczne – 88,5%,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 3,1%,
- oznaczenia sensoryczne – 0,3%.

W 2015 r. udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją producenta stanowił 10,0% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli.

Karolina Zakrzewska

# PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE – PODSUMOWANIE STATYSTYCZNE 2015 R.

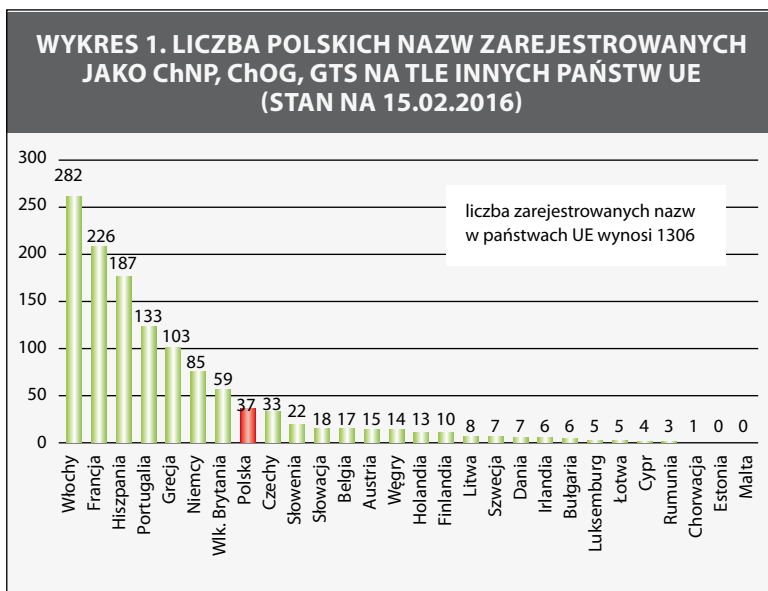
Polscy producenci produktów regionalnych i tradycyjnych uczestniczą w systemie jakości żywności chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności od 2007 roku, kiedy to została zarejestrowana pierwsza polska nazwa – bryndza podhalańska ChNP.

Uczestnictwo w unijnym systemie gwarantuje ochronę przed bezprawnym wykorzystywaniem zarejestrowanych nazw, jak również możliwość promocji produktów i zwiększanie popytu na produkty wysokiej jakości. System chronionych nazw i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności pozwala na wyróżnienie produktów, których jakość związana jest z obszarem, gdzie są wytwarzane (ChNP i ChOG) lub, które wytwarzane są w tradycyjny sposób (GTS). Wzrost zainteresowania polskich producentów systemem ChNP, ChOG, GTS świadczy, że instrument ten skutecznie wspiera produkcję wymagającą większego nakładu pracy. Produkty ChNP, ChOG, GTS są coraz częściej poszukiwane przez konsumentów. Dowodem na to jest wzrost produkcji, który można traktować jako reakcję na zapotrzebowanie rynku.

Obecnie w systemie ChNP, ChOG, GTS zarejestrowanych jest 37 nazw polskich produktów rolnych i środków spożywczych. Wśród nich jest 9 chronionych nazw pochodzenia, 19 chronionych oznaczeń geograficznych i 9 gwarantowanych tradycyjnych specjalności. W 2015 r. nie zarejestrowano żadnej nowej nazwy polskich produktów, choć do Komisji Europejskiej zostały złożone dwa kolejne wnioski o rejestrację. Na rozpatrzenie wniosków oczekują wielkopolski olej lniany starający się o chronioną nazwę pochodzenia oraz krupnioki śląskie starające się o chronione oznaczenie geograficzne.

W przeciągu roku (od 19.02.2015 r. do 15.02.2016 r.) w unijnym systemie jakości żywności chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności zarejestrowano 65 nowych nazw, w tym dwie dla produktów pochodzących spoza UE. Na tle innych państw Unii Europejskiej, pod względem liczby zarejestrowanych nazw w systemie jakości żywności ChNP/ChOG/GTS, Polska plasuje się na 8. miejscu (wykres 1). Jest to dobra pozycja biorąc pod uwagę fakt, że system ten jest w Polsce zdecydowanie młodszymi niż w krajach południowej Europy, takich jak Włochy, Francja, Hiszpania, Portugalia czy Grecja.

W 2015 r. znacznie zwiększyła się liczba świadectw jakości i certyfikatów zgodności – dokumentów, potwierdzających spełnienie wymagań specyfikacji, które uprawniają producentów do znakowania produktów zarejestrowanymi nazwami i stosowania unijnych symboli ChNP, ChOG lub GTS. Liczba ta wyniosła 749 i była ponad 73% większa niż w 2014 r. (szczegółowe dane na temat liczby świadectw jakości i certyfikatów zgodności znajdują się na wykresie 2). Szczególny wzrost nastąpił w liczbie wydanych certyfikatów zgodności dla producentów jabłek grójeckich (375 certyfikatów zgodności). Oprócz nielicznych przypadków spadku zainteresowania producentów dalszym uczestnictwem w systemie (np. wiśnia nadwiślańska, truskawka kaszubska), liczba producentów



jest w miarę stabilna, a większość z nich uczestniczy w systemie od kilku lat. Produkty ChNP/ChOG/GTS stają się coraz bardziej rozpoznawalne i coraz więcej konsumentów kojarzy nieznane do niedawna produkty. Dużą rolę w rozpowszechnieniu produktów regionalnych i tradycyjnych odegrała z pewnością trwająca od trzech lat kampania reklamowa „Trzy znaki smaku”. Dzięki większej rozpoznawalności produktów ChNP/ChOG/GTS i poszukiwaniu ich przez odbiorców, rośnie wielkość produkcji. Z danych gromadzonych przez GIJHARS wynika, że dzięki rejestracji nazwy i związanej z nią promocji, stale rośnie produkcja m.in. miodów pitnych „trójniaka” i „czwórniaka” GTS, rogalą świętomarcińskiego ChOG, kiełbasy liseckiej ChOG, sera korycińskiego swojskiego ChOG. Wielkość produkcji nie dla wszystkich produktów jest wyznacznikiem ich popularności. Niektóre produkty ze względu na dostępność surowców, urodzaj albo charakter produkcji, pozostają produktami lokalnymi o niewielkiej skali produkcji (np. miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich ChOG, podkarpacki miód spadziowy ChNP, pieriekaczewnik GTS).

**Polskie nazwy produktów rolnych i środków spożywczych zarejestrowanych jako CHNP, CHOG lub GTS:**



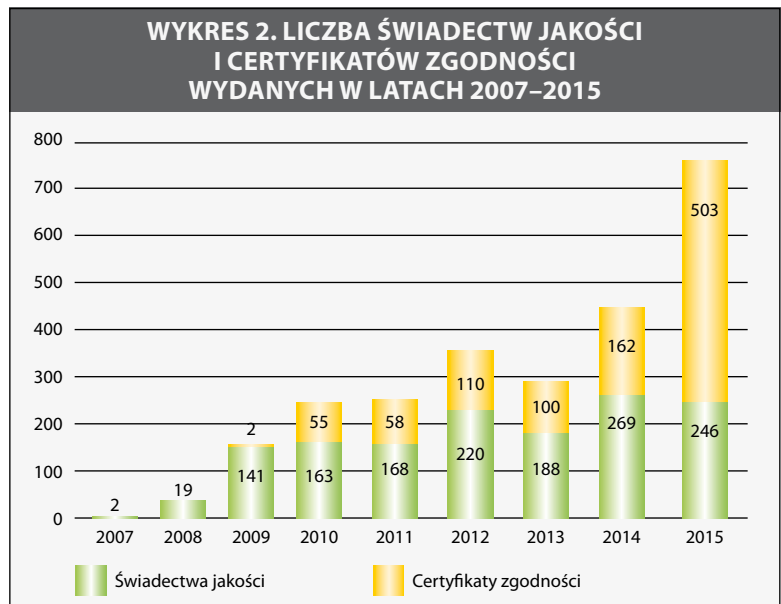
**Chroniona Nazwa Pochodzenia**

- Bryndza podhalańska
- Oscypek
- Redykołka
- Wiśnia nadwiślanka
- Podkarpacki miód spadziowy
- Karp zatorski
- Fasola („Piękny Jaś”) z Doliny Dunajca
- Fasola wrzawska
- Miód z Sejneńszczyzny/z Łódzieszczyzny



**Chronione Oznaczenie Geograficzne**

- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
- Rogal świętomarciński



- Wielkopolski ser smażony
- Andruty kaliskie
- Truskawka kaszubska (kaszebskò malëna)
- Fasola korczyńska
- Miód kurpiowski
- Susza sechłońska
- Kiełbasa lisecka
- Śliwka szydłowska
- Obwarzanek krakowski
- Jabłka łąckie
- Chleb prądnicki
- Miód drahimski
- Kołacz śląski
- Jabłka grójeckie
- Ser koryciński swojski
- Jagnięcina podhalańska
- Cebularz lubelski



**Gwarantowana Tradycyjna Specjalność**

- Staropolski miód pitny „półtorak”
- Staropolski miód pitny „dwójniak”
- Staropolski miód pitny „trójniak”
- Staropolski miód pitny „czwórniak”
- Olej rydzowy
- Pieriekaczewnik (nazwa zastrzeżona)
- Kiełbasa jałowcowa
- Kiełbasa myśliwska
- Kabanosy

Anna Dominiak

## KTO TY JESTEŚ?

## Czyli krótka charakterystyka konsumenta

Dzień 15 marca to „Światowy dzień konsumenta”. Ustanowiono go w rocznicę przemówienia prezydenta Johna F. Kennedy’ego w 1962 roku w Kongresie Stanów Zjednoczonych. Wygłosił on wówczas słynną sentencję, że „wszyscy, z definicji jesteśmy konsumentami. Konsumentami stanowią największą grupę ekonomiczną w gospodarce, wpływającą oraz pozostającą pod wpływem prawie każdej publicznej i prywatnej decyzji ekonomicznej. (...) Są oni jednak jedyną ważną grupą, której zdanie często nie jest wysłuchane”<sup>1</sup>. Z tej okazji warto przyrzeć się bliżej charakterystyce „konsumenta” wskazanej w wybranych aktach prawnych oraz wyrokach sądów.

**Od ogółu do szczegółu...**

W powszechnym rozumieniu „konsument” utożsamiany jest z nabywcą dóbr i usług, z których korzysta w swoim prywatnym życiu. Pojęcie „konsumenta” często używane jest zamiennie ze słowem „klient”. Powyższe koresponduje ze słownikową definicją<sup>2</sup> określającą konsumenta jako „spożywcę, nabywcę towarów na własny użytek, użytkownika”.

W obowiązujących przepisach (zarówno unijnych, jak i krajowych) brak jest jednej definicji „konsumenta”. Przedmiotowe pojęcie zostało różnie zdefiniowane na potrzeby poszczególnych aktów prawnych i żadnej z definicji nie można traktować jako powszechnie obowiązującej.

Najbardziej ogólną definicję „konsumenta” wskazano w *Kodeksie cywilnym*<sup>3</sup>. Według niej jest on „osobą fizyczną dokonującą z przedsiębiorcą czynności prawnej niezwiązanej bezpośrednio z jej działalnością gospodarczą lub zawodową”. Można zatem uznać, że „konsument”, jako ostatni uczestnik wymiany rynkowej, zakupiony towar lub usługę zużywa na własne potrzeby i nie wykorzystuje ich w celach zarobkowych.

<sup>1</sup> „Special Message to the Congress on Protecting the Consumer Interest”, *The American Presidency Project* [www.presidency.ucsb.edu/ws/?pid=9108](http://www.presidency.ucsb.edu/ws/?pid=9108)

<sup>2</sup> „Słownik języka polskiego”, red. M. Szymczak, Warszawa 1994

<sup>3</sup> art. 22<sup>1</sup> ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. *Kodeks cywilny*

W prawie żywnościowym funkcjonuje pojęcie „konsumenta finalnego”<sup>4</sup> jako „ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego”. Innymi słowy „konsument” jest ostatnim ogniwem łańcucha żywnościowego, w którym żywność „od pola” (od producenta) trafia na „stół” konsumenta w celu zaspokojenia jego indywidualnych potrzeb żywnościowych.

**(Ponad) przeciętność...**

Charakterystyka „przeciętnego konsumenta” pojawiła się w preambule dyrektywy o *nieuczciwych praktykach handlowych*<sup>5</sup>, której przepisy wdrożyła do krajowego porządku prawnego ustawa z dnia 23 sierpnia 2007 r. o *przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym*.

Art. 2 pkt 8 ww. ustawy określa „przeciętnego konsumenta” jako „dostatecznie dobrze poinformowanego, uważnego i ostrożnego”. Definicja wskazuje również, że przy ocenie „przeciętności” należy wziąć pod uwagę m.in. czynniki społeczne, kulturowe i językowe. Jeżeli niektóre cechy (np. wiek, niepełnosprawność fizyczna lub umysłowa) czynią konsumentów szczególnie podatnymi na oddziaływanie praktyki rynkowej należy zadbać o ich odpowiednią ochronę poprzez ocenę danej praktyki z perspektywy przeciętnego członka tej szczególnej grupy konsumentów.

Ponadto, w punkcie 18 preambuły dyrektywy o *nieuczciwych praktykach handlowych* wskazano, że w celu ustalenia typowej reakcji przeciętnego konsumenta w konkretnym przypadku krajowe sądy i or-

<sup>4</sup> art. 3 pkt 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*

<sup>5</sup> Dyrektywa 2005/29/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 maja 2005 r. *dotycząca nieuczciwych praktyk handlowych stosowanych przez przedsiębiorstwa wobec konsumentów na rynku wewnętrznym oraz zmieniająca dyrektywę Rady 84/450/EWG, dyrektywy 97/7/WE, 98/27/WE i 2002/65/WE Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie (WE) nr 2006/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady („Dyrektywa o nieuczciwych praktykach handlowych”)*

gany administracyjne powinny polegać na własnej umiejętności oceny, z uwzględnieniem orzecznictwa Trybunału Sprawiedliwości. Wojewódzkie Sądy Administracyjne oraz Naczelny Sąd Administracyjny<sup>6</sup>, wydając wyroki w sprawach oznakowania wprowadzającego konsumenta w błąd, za punkt odniesienia przyjmują zatem wykładnię Trybunału Sprawiedliwości, który w swoim orzecznictwie ukształtował modelową charakterystykę „przeciętnego konsumenta”<sup>7</sup>, zgodną z przywołaną powyżej definicją.

Tak zwany „europejski model konsumenta” zakłada posiadanie przez konsumenta wiedzy, niezbędnej do właściwej oceny informacji o produkcie/usłudze. Należy jednak zaznaczyć, że konsument nie jest „ekspertem”, więc ma prawo pewnych rzeczy po prostu nie wiedzieć (np. dotyczących specyficznych technologii produkcji różnych środków spożywczych). Trybunał Sprawiedliwości w swoich wyrokach podkreśla również znaczenie różnic językowych, kulturowych i społecznych. Mogą one powodować, że oznakowanie towaru (np. stosowany znak towarowy), które nie wprowadza w błąd konsumentów z jednego państwa może być mylące dla konsumentów w innym państwie<sup>8</sup>.

### Konsument przede wszystkim...

W przywołanym na wstępie wystąpieniu prezydent J.F. Kennedy wskazał również, że „jeśli się oferuje konsumentom artykuły złej jakości (...), jeśli konsument nie jest w stanie dokonać wyboru na podstawie posiadanych informacji, to jego pieniądz przestaje mieć wartość, jego zdrowie i bezpieczeństwo znajdują się w stanie zagrożenia, a interes narodowy na tym cierpi”.

Z przepisów prawa (zarówno ogólnego, jak i odnoszącego się bezpośrednio do żywności) jednoznacznie wynika, że konsument jest ostatnim, a co za tym idzie również najsłabszym uczestnikiem rynku. Podstawowym obowiązkiem organów państwa jest zatem jego ochrona m.in. przed nieuczciwymi praktykami rynkowymi (art. 76 *Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej*). W tym miejscu należy wskazać na konieczność

ściślej współpracy wszystkich organów stojących na straży przepisów prawa i dbających o ochronę konsumenta.

Omawiając model „przeciętnego konsumenta” należy mieć również na uwadze jego prawo do rzetelnego i niewzbudzającego wątpliwości oznakowania towarów. Oznakowanie jest dla konsumenta podstawowym źródłem informacji o wyrobach, dlatego też powinno precyzyjnie informować o ich jakości. Tym samym powinno zapewniać możliwość dokonywania świadomego wyboru produktów o określonych cechach i właściwościach.

Należy pamiętać, że konsumentem jest tak naprawdę każdy z nas (niezależnie od tego czy prowadzi zakład produkcyjny, czy też jest inspektorem kontrolującym danego producenta). Zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumentów leży więc w interesie nas wszystkich...



<sup>6</sup>Przykładowe wyroki: wyrok WSA w Warszawie z dnia 06.02.2013 r. sygn. akt VI SA/Wa 2221/12, wyrok NSA z dnia 22.05.2015 r. sygn. akt II GSK 911/14, wyrok NSA z dnia 14.10.2015 r. sygn. akt 1868/14, wyrok NSA z dnia 16.10.2015 r. sygn. akt II GSK 1948/14

<sup>7</sup>Przykładowe wyroki ETS: w sprawie C-210/96 z dnia 16.07.1998 r., w sprawie C-342/97 z dnia 22.06.1999 r., w sprawie C-220/98 z dnia 13 stycznia 2000 r., w sprawie C-218/01 z dnia 12.02.2004 r.

<sup>8</sup>Przykładowe wyroki ETS: w sprawie C-313/94 z dnia 26 listopada 1996 r., w sprawie C-220/98 z dnia 13 stycznia 2000 r.

# CZEGO NIE WIECIE O DŻEMACH

## Dżem, marmolada a może konfitura

Potocznie nazywając słodzone przetwory owocowe, dość wymiennie stosuje się nazwy dżem, marmolada czy konfitura. Jedynie co do powideł, nikt nie ma wątpliwości, co kryje się pod tą nazwą. Zatem czy sięgając po któryś z powyższych produktów wiemy co jemy?

Zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami za **dżem** uznaje się produkt, który jest mieszaniną, o żelowanej konsystencji, cukrów, wody oraz pulpy lub przecieru z jednego lub większej ilości gatunków owoców. Do wyprodukowania 100 g przeciętnego dżemu owocowego należy użyć minimum 35 g owoców. W przypadku dżemu z czerwonych lub czarnych porzeczek, z jarzębiny, rokitnika, dzikiej róży czy pigwy, minimalna ilość owoców użytych do produkcji wynosi 25 g, natomiast dżem imbirowy musi powstać z minimum 15 g surowca.

**Konfitura** to produkt, który jest gęstą mieszaniną, o niezżelowanej konsystencji, pulpy z jednego lub większej ilości gatunków owoców, cukrów i wody. Minimalna ilość owoców użytych do produkcji konfitury to 50 g owoców na 100 g gotowego produktu. Ilość owoców jest niezależna od gatunku użytego surowca.

Co do marmolady, to za „klasyczną” **marmoladę** uznaje się produkt, który jest mieszaniną, o żelowanej konsystencji, cukrów, wody oraz pulpy lub przecieru z jednego lub większej ilości gatunków owoców cytrusowych. Minimalna ilość owoców potrzebna do produkcji marmolady to 20 g owoców na 100 g gotowego produktu.

Marmolada znana z naszych półek sklepowych to tzw. *marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe*. Marmolada ta, to mieszanina, o żelowanej konsystencji, cukrów oraz pulpy, przecieru (świeżego lub konserwowanego) z jednego lub większej ilości owoców innych niż cytrusowe. Ilość owoców do produkcji marmolady twardej wynosi minimum 110 g, a do miękkiej 80 g owoców na 100 g produktu. Tak wysoka zawartość owoców podyktowana jest faktem, iż do produkcji nie używa się wody.

Do wszystkich wymienionych wcześniej produktów można dodawać następujące składniki: miód (w celu

całkowitego lub częściowego zastąpienia cukrów), olej spożywczy (jako środek przeciwpieniący), pektynę, napoje spirytusowe, wyroby winiarskie, likier winny, orzechy, aromatyczne zioła, przyprawy, wanilię i jej ekstrakty oraz dozwolone, w tej kategorii żywności, substancje dodatkowe. Do tych substancji zalicza się: poliole (naturalnie słodkie alkohole wielowodorotlenowe), barwniki pochodzenia naturalnego (np. kurkumina, koszenila, karoteny, likopen, luteina, czerwień buraczana), substancje konserwujące, kwasy spożywcze, substancje zagęszczające (np. agar, karagen, guma guar, guma ksantanowa), substancje słodzące (np. glikozydy stewiolowe, acesulfam, aspartam). Zaznaczyć jednak należy, iż dodatek substancji słodzących oraz konserwujących dopuszczalny jest tylko w produktach o obniżonej wartości energetycznej.

## Słodzone przetwory owocowe w wersji light

Wszechobecna moda na „zdrowe jedzenie” oraz rosnąca świadomość konsumentów mają wpływ na rynek gotowych słodzonych przetworów owocowych. Należy pamiętać, że łyżeczka (ok. 20 g) konfitury to ok. 32 kcal, marmolady to ok. 35 kcal, a dżemu nawet ok. 45 kcal. Zatem, aby wyjść naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, producenci prześcigają się w pomysłach jak uatrakcyjnić te tradycyjne produkty. Do najbardziej znanych sposobów na obniżenie kaloryczności zaliczyć należy całkowite lub częściowe zastąpienie cukrów popularnymi „słodzikami”. Hitem ostatnich lat jest stewia (roślina z rodzaju astrowatych o liściach mających właściwości słodzące), którą do dżemów, marmolad i konfitur można dodawać w postaci glikozydów stewiolowych. Dodatkowo, aby obniżyć zawartość cukrów w wyrobie do produkcji można użyć miodu. W przypadku dżemu cukry można zastąpić sokiem owocowym.

## Jak to robią inni

W przepisach wspólnotowych regulujących produkcję dżemów i marmolad (Dyrektywa 2001/113/EC z 20 grudnia 2001 roku) marchew została uznana za owoc. Dyrektywa ta, określa minimalne wymagania jakościowe dla dżemów oraz marmolad, jednak aby objąć różne rodzaje dżemów wytwarzanych w krajach Unii, definicję owoców rozszerzono, włączając doń nie tylko wspomnianą marchew, ale także: po-

midory, melony, arbuzy, rabarbar, słodkie ziemniaki, ogórki i dynię.

Udając się w podróż po Europie eksperymentujemy kulinarnie i próbujemy, mimo iż coś na pierwszy rzut oka może nam się wydawać „niejadalne”. Zatem będąc w Portugalii spróbujemy osławionej już marmolady z marchwi. W Hiszpanii nie możemy przejść obojętnie obok dżemu z kaktusa (opuncji figowej), jak również dżemu z czerwonych pomidorów (na słodko, z obowiązkowym dodatkiem prawdziwej wanilii). Natomiast w Grecji spotkać możemy marmoladę z czerwonych pomidorów, jednak tam będzie ona podana w wersji na ostro: z chili, czosnkiem i oliwą. Będąc przy greckich specjałach pamiętajmy o dżemie ze świeżych fig i o tradycyjnym dżemie z czarnych oliwek Kalamata.

Z innych wyrobów, nie do końca spełniających przepisy unijne szukamy przetworów z cebuli, którą upodobały sobie Włochy, Anglia i Francja. We Francji konfitura z czerwonej cebuli wytwarzana jest z dodatkiem czerwonego wina, podawana jest na ciepło, najczęściej do drobiu. Włosi lubią się w marmoladzie z czerwonej cebuli, którą spożywają na śniadanie jako dodatek do chleba lub sera. Najlepsza jest ta robiona z cebuli zwanej „cipolla di Tropea” z Calabrii. W Anglii natomiast popularna jest konfitura z cebuli karmelizowanej. Na Wyspach Brytyjskich godnymi polecenia są również konfitury i dżemy z żurawiny i imbiru.

### Cudze chwalicie, swego nie znacie

Rodzimy rynek słodzonych przetworów owocowych też może pochwalić się kilkoma bestsellerami. Do tych najpopularniejszych zaliczyć należy konfiturę z płatków róż, konfiturę różaną (z owoców róży), konfiturę z zielonych pomidorów oraz wspomniane na wstępie powidła.

**Powidła** to z definicji produkt powstały z pulpy lub przecieru śliwkowego oraz cukrów. Minimalna ilość owoców potrzebna do produkcji powideł wynosi aż 160 g śliwek na 100 g gotowego produktu. Można pokusić się o stwierdzenie, iż powidła w porównaniu z pozostałymi przetworami to wyrób ekstra. Zatem produkt zawierający owoce inne niż śliwki, nie jest powidłami i nie może tak się nazywać. Pamiętajmy o tym kupując w sklepie marmolady udające powidła, gdzie część śliwek zastąpiono tańszym przecierem jabłkowym.

Co do przetworów z róży, pojawiają się one już w przedwojennych przepisach. Przeglądając książki Ćwierczakiewiczowej, Disslowej, Monatowej czy *Kucharkę Litewską*, znajdziemy całą masę różanych receptur: na konfiturę różaną na kilka sposobów, na różę do ciasta, na różę tartą, na różę sposobem klasztornym. Do tych najpopularniejszych w przedwojennej Polsce należy przepis\* Marji Disslowej z książki *Jak gotować*. To przepis najprostszy. Pozwoli on zachować pełnię różanego aromatu oraz przepiękny intensywny kolor. To z pewnością luksusowa i wykwintna rzecz, którą każdy może zrobić w swojej kuchni.

#### \*Przedwojenny przepis na konfiturę z płatków róży Marji Disslowej

Do konfitur poleca się takie oto odmiany róż:

- róża galicyjska,
- róża stulistna,
- róża damasceńska.

Każda róża, która ładnie pachnie będzie odpowiednia.

Składniki:

- 25 dag płatków róży jadalnej,
- 100 dag cukru,
- 1 dag kwasku cytrynowego,
- 1/2 litra wody.

Przygotowanie:

Świeżo zerwaną różę oczyszczamy z żółtych koniuszków, listków i ewentualnego nadmiaru pyłku. Ważymy różę: zasada jest taka, że cukru dajemy 4 razy więcej niż waga róży. Posypujemy różę kwaskiem cytrynowym, mniemy palcami (pięknie wtedy pachnie!) aż puści sok, przekładamy do szklanki i zostawiamy pod przykryciem na noc. Następnego dnia zagotowujemy cukier z wodą tworząc rzadki syrop. Dodajemy naszą różę i gotujemy, aż syrop zgęstnieje, róża stanie się przezroczysta. Przekładamy do wyparzonych i suchych słoiczek. Jak zapewnia Disslowa, taka róża idealnie nadaje się do słodkich wypieków i pięknie zachowuje zapach.

Źródło: Marja Disslowa „*Jak gotować. Praktyczny podręcznik kucharstwa*”, Wydawnictwo Polskie R. Wegnera w Poznaniu, 1931 r.

Oryginalne w smaku i uniwersalne w zastosowaniu, przetwory z zielonych pomidorów w kuchni polskiej służą do przekładania tortów i ciast, do nadziewania rogalików i smarowania naleśników. Dżem z zielonych pomidorów świetny jest też do kanapek z kurczakiem, białym serem, cheddarem lub mozzarellą.

### Obalamy mity

W dzisiejszych czasach niewiele osób decyduje się na robienie domowych przetworów. Wolimy pójść do sklepu i kupić gotowy produkt. W celu rozwiązania ewentualnych wątpliwości, kilka słów wyjaśnienia:

- w kolorowych słoikach jest sama chemia – mit; jedyne substancje chemiczne, które mogą się znaleźć w dżemach i podobnych przetworach to kwasy spożywcze, substancje zagęszczające, barwniki pochodzenia naturalnego oraz substancje słodzące i konserwujące,
- piękny wygląd produktów to zasługa specjalnych zagęstników i substancji żelujących – mit; wymienione substancje pozwalają jedynie na osiągnięcie pożądanej konsystencji, za wygląd produktu odpowiedzialne są użyte surowce owocowe,
- w dżemach ze sklepowych półek znajduje się mnóstwo konserwantów – mit; substancje konserwujące można dodawać jedynie do przetworów niskosłodzonych, w pozostałych wyrobach, trwałość mikrobiologiczna osiągana jest poprzez wysokie stężenie cukru (powyżej 60%) lub jak w przypadku powideł, przez odwodnienie (wysokie zagęszczenie składnika),
- obecne w przetworach owoce nie mają najlepszej jakości, zwykle są nadpsute i nieświeże – kolejny mit; jakość surowców używanych do produkcji słodzonych przetworów jest ściśle regulowana przez krajowe przepisy; owoce używane do produkcji muszą być świeże, zdrowe, bez objawów zepsucia, muszą być w odpowiednim stadium dojrzałości,
- naturalny smak owoców zastępowany jest odpowiednim aromatem oraz dużą ilością syntetycznego słodzika – mit; zgodnie z obowiązującym prawem do słodzonych przetworów owocowych nie wolno dodawać aromatów, jedyny wyjątek „dodatku aromatycznego” stanowią naturalne olejki eteryczne z owoców cytrusowych (tylko do marmolad), aromatyczne zioła, wanilia oraz jej ekstrakty; co do syntetycznych słodzików – dozwolone są aspartam i acesulfam i to jedynie do dżemów o obniżonej wartości energetycznej (tzw. niskosłodzonych), zatem kupując dżem niskosłodzony jesteśmy świadomi ich obecności.

Gdy przyjdą zimne jesienne wieczory, a nas najdzie ochota na odrobinę ciepła, nie wahajmy się otworzyć „kupnego” słoika z dżemem, którego zawartość przypomni nam lato pachnące truskawkami, wycieczkę do Grecji o smaku fig czy też spacer po Madrycie zakończone w barze z przekąskami okraszonymi marmoladą z pomidorów.





# DZIAŁANIA IJHARS A ROSYJSKIE EMBARGO

Katarzyna Trojnar

## Kontynuacja kontroli WIJHARS w związku z zakazem przywozu owoców i warzyw z Unii Europejskiej do Rosji

### Mechanizm wsparcia producentów owoców i warzyw

Od czasu wprowadzenia w sierpniu 2014 roku przez rząd rosyjski zakazu przywozu świeżych owoców i warzyw z Unii Europejskiej do Federacji Rosyjskiej – najważniejszego dla Polski rynku eksportowego – minęło już niemal półtora roku. W związku z tym, że zakaz eksportu stał się problemem wielu państw unijnych, będących czołowymi producentami świeżych owoców i warzyw Komisja Europejska uruchomiła niezwłocznie tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia europejskich producentów.

W sierpniu 2014 r. rozpoczął się w Polsce I etap mechanizmu wsparcia, dotyczącego wycofywania świeżych owoców i warzyw z rynku. Ze względu na przedłużający się zakaz eksportu produktów omawianego sektora na rynek rosyjski, Komisja Europejska kilkakrotnie wydłużała terminy tego mechanizmu oraz zwiększała ilości owoców i warzyw, które mogły być objęte wsparciem, wydając kolejne rozporządzenia lub odpowiednie zmiany do przyjętych przepisów prawnych.

W Polsce zadania związane z udzielaniem nadzwyczajnego wsparcia realizowane są przez Agencję Rynku Rolnego (ARR). Natomiast weryfikację jakości produktów objętych mechanizmem, na wniosek Prezesa ARR, przeprowadzają Wojewódzkie Inspektoraty JHARS.

Do dnia dzisiejszego zrealizowano już III etapy wsparcia producentów, obecnie trwa IV etap, który zakończy się 30 czerwca 2016 roku.

Z przewidzianej pomocy finansowej korzystają zarówno organizacje producentów jak i producenci indywidualni (tj. nie będący członkami organizacji producentów). Niniejsza pomoc przyznawana była i jest przede wszystkim w oparciu o mechanizm wycofania z rynku, w tym w szczególności na bezpłatną dystrybucję świeżych owoców i warzyw do organizacji charytatywnych i pomocowych oraz innych instytucji społecznych. Producenci w dużo mniejszym stopniu

#### Akty prawa UE regulujące zasady przyznawania wsparcia

- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 932/2014 z dnia 29 sierpnia 2014 roku ustanawiające tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia dla producentów niektórych owoców i warzyw oraz zmieniające rozporządzenie delegowane (UE) nr 913/2014 (Dz.U. L 259 z 30.8.2014, str. 2-20);
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1031/2014 z dnia 29 września 2014 roku ustanawiające dalsze tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców i warzyw (Dz.U. L 284 z 30.9.2014, str. 22-39);
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1371/2014 z dnia 19 grudnia 2014 roku zmieniające rozporządzenie delegowane (UE) nr 1031/2014 ustanawiające dalsze tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców i warzyw (Dz.U. L 366 z 20.12.2014, str. 20-31);
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1369/2015 z dnia 7 sierpnia 2015 roku zmieniające rozporządzenie delegowane (UE) nr 1031/2014 ustanawiające dalsze tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców i warzyw (Dz.U. L 211 z 8.8.2015, str. 17-26).

korzystają ponadto z możliwości przekazania wycofywanych produktów na pasze dla zwierząt lub podmiotom prowadzącym biogazownie, z przeznaczeniem na cele energetyczne. Na wczesnych etapach wsparcia, przewidziane były również odszkodowania dla producentów za „niezbieranie” lub „zielone zbiory”.

Dzięki wprowadzonym mechanizmom wycofywane z rynku świeże owoce i warzywa trafiają do zarejestrowanych organizacji charytatywnych oraz innych jednostek lub osób fizycznych uprawnionych do ich odbioru. Podczas realizacji wszystkich IV etapów mechanizmu wsparcia do upoważnionych odbiorców na terenie całej Polski, po kontrolach jakości handlowej prowadzonych przez inspektorów WIJHARS, przekazanych zostało łącznie niemal **337 tys. ton** świeżych owoców i warzyw. Trafiły one nie tylko do organizacji humanitarnych takich jak Polski Czerwony Krzyż i Caritas, lecz także do domów pomocy społecznej, młodzieżowych ośrodków wychowawczych, zakładów karnych i aresztów śledczych. Odbiorcami dużej ilości wycofywanych z rynku świeżych owoców i warzyw były również szkoły i przedszkola.

### Kontrole WIJHARS

W związku z potrzebą potwierdzenia właściwej jakości handlowej świeżych owoców i warzyw wycofywanych z rynku, Wojewódzkie Inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych prowadziły i nadal prowadzą kontrole wszystkich partii będących przed-

miotem wycofania. Otrzymanie *Świadectwa zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw*, wydawanego przez WIJHARS, jest niezbędne do uzyskania wsparcia finansowego.

Kontrole WIJHARS polegają przede wszystkim na identyfikacji każdej partii, ustaleniu masy owoców lub warzyw wycofywanych z rynku, kontroli zgodności z normami handlowymi z uwzględnieniem przepisów rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011. W ramach kontroli sprawdzane jest również oznakowanie, które ma gwarantować, że produkty wycofywane z rynku zostaną przeznaczone do bezpłatnej dystrybucji (np. dla organizacji charytatywnych) lub na cele inne niż bezpłatna dystrybucja (tj. pasze lub do biogazowni).

Państwa członkowskie, w tym Polska, przeprowadzają mechanizm pomocowy od 2014 roku w IV etapach dla których Komisja Europejska wyznaczała kolejne terminy. Dla I etapu wyznaczono termin od dnia 18 sierpnia do dnia 30 listopada 2014 roku. W tym czasie wsparcie przyznawane było producentom krajowym w odniesieniu do następujących owoców i warzyw: jabłek, gruszek, owoców miękkich, winogron, sliwek, pomidorów, marchwi, kapusty, słodkiej papryki, kalafiorów i brokułów, ogórków, korniszonów oraz pieczarek. W ramach pierwszego etapu wsparcia, WIJHARS przeprowadziły kontrolę 2729 partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały 2529 *Świadectw zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw* i 5 *Protokołów niezgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw* (wykres 1). Wydanie *Protokołu nie-*

*zgodności (...)* było równoznaczne z brakiem możliwości ubiegania się o wsparcie finansowe.

Możliwość otrzymania wsparcia dla ww. produktów została przedłużona przez Komisję Europejską do dnia 31 grudnia 2014 roku. W związku z tym faktem, WIJHARS przeprowadziły kontrole kolejnych 2194 partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały 2154 *Świadectwa zgodności (...)* i 3 *Protokoły niezgodności (...)*.

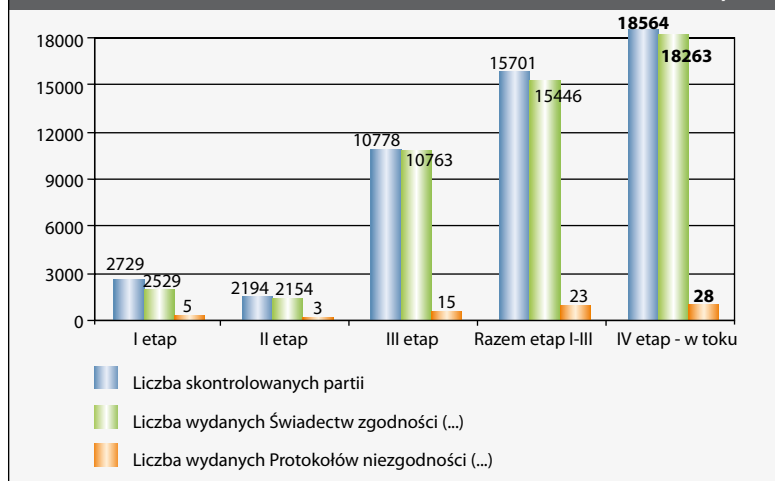
Następnie, Komisja Europejska wyznaczyła kolejny termin dla przedmiotowego mechanizmu, tj. od dnia 1 stycznia 2015 roku do dnia 30 czerwca 2015 roku. Producenci krajowi mogli na tym etapie uzyskać wsparcie dla takich produktów jak: jabłka, gruszki, pomidory, marchew, słodka papryka, ogórki i korniszony. W ramach III etapu wsparcia, WIJHARS przeprowadziły kontrolę 10 778 partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały 10 763 *Świadectwa zgodności (...)* i 15 *Protokołów niezgodności (...)*.

Ostatni IV etap mechanizmu wsparcia rozpoczął się 2 listopada 2015 roku i będzie trwał do 30 czerwca 2016 roku. Wsparcie przyznawane jest producentom krajowym głównie w odniesieniu do takich produktów jak: jabłka, gruszki, śliwki, pomidory, marchew, papryka słodka, ogórki i korniszony. Do dnia 17 lutego 2016 roku, podczas IV etapu wsparcia, WIJHARS przeprowadziły kontrolę 18 564 partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały 18 263 *Świadectwa zgodności (...)* i 28 *Protokołów niezgodności (...)*.

Należy podkreślić, że podczas nadal trwającego IV etapu mechanizmu wsparcia, skontrolowano więcej partii świeżych owoców i warzyw (tj. 18 564 partii) niż podczas wszystkich trzech wcześniejszych etapów łącznie (tj. 15 701 partii). Masa świeżych owoców i warzyw zgłoszonych do kontroli WIJHARS w IV etapie wyniosła dotychczas około 172 tys. ton co stanowi 52% wszystkich przydzielonych Polsce ilości produktów, które mogą zostać objęte operacjami wycofania z rynku. Natomiast od początku wprowadzenia unijnego mechanizmu wsparcia do dnia 17 lutego 2016 r. WIJHARS skontrolowały 34 262 partie owoców i warzyw o łącznej masie 337 tys. ton.

Dalsze kontrole jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, objętych mechanizmem wsparcia, prowadzone są przez Inspekcję JHARS na bieżąco zgodnie z wnioskami przekazywanymi przez ARR do właściwych miejscowo wojewódzkich inspektoratów JHARS.

**WYKRES 1. LICZBA SKONTROLOWANYCH PARTII ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW PRZEZNACZONYCH NA WYCOFANIE Z RYNKU, ORAZ LICZBA DOKUMENTÓW WYDANYCH W RAMACH TYCH KONTROLI (W OKRESIE OD 19 SIERPNI 2014 ROKU DO 17 LUTEGO 2016 ROKU)**



# POMOC FINANSOWA DLA WSTĘPNIE UZNANYCH GRUP PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW A KONTROLA EX-POST W LATACH 2006–2016 (część I)

## Producenci owoców i warzyw

Po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej pojawiły się nowe możliwości dla polskich producentów owoców i warzyw, ale także wyzwania. Umieędzynarodowienie rynków zbytu, a w konsekwencji wzrost konkurencji w tym sektorze zmusiły rolników do nowocześniejszej produkcji oraz zwiększenia efektywności działania. W świetle tych zmian większego znaczenia nabrały także racjonalne zarządzanie, dystrybucja oraz inwestowanie w nowe rozwiązania. Konieczność poprawy konkurencyjności polskiego sektora produkcji owoców i warzyw spowodowała dużą aktywność rolników. Podjęto wiele działań w celu zwiększenia możliwości produkcyjnych oraz sprostania coraz większym wymaganiom klientów w zakresie jakości oferowanych produktów.

## Kryteria wstępnego uznania grup producentów owoców i warzyw

Od 2004 roku w budżecie unijnym przeznaczono bardzo duże środki na wsparcie konsolidacji producentów owoców i warzyw. Podstawowym warunkiem wsparcia sektora ogrodniczego ze środków unijnych jest zorganizowanie się producentów w grupy i organizacje. Celem zakładania grup i organizacji producentów są przede wszystkim korzyści wynikające ze zorganizowania rynku, które wpływają jednocześnie na korzyści finansowe producentów zrzeszonych w grupach. Wsparcie finansowe ma ułatwić działalność tych podmiotów i służyć jako zachęta do organizowania się. Ponadto zrzeszanie się producentów w grupy znacząco przyczynia się do:

- wymiany doświadczeń i informacji pomiędzy członkami grupy producentów,
- obniżenia kosztów produkcyjnych związanych z pozyskiwaniem np. materiału siewnego, nawozów, środków ochrony roślin po niższych cenach,
- ułatwienia przepływu owoców i warzyw przez ograniczenie liczby pośredników,

- wzrostu możliwości inwestycyjnych np. wspólne magazyny, chłodnie, sortownie, środki transportu, maszyny i urządzenia,
- pozyskania nowych, większych rynków zbytu,
- oferowania dużych ilości asortymentu,
- tworzenia i promocji wspólnej marki.

Funkcjonowanie grup i organizacji producentów owoców i warzyw normują liczne przepisy prawne zarówno unijne, jak i krajowe. Określają one zasady i warunki organizowania się rolników we wstępnie uznane i uznane grupy producentów owoców i warzyw.

O nadanie wstępnego uznania mogły ubiegać się grupy producentów, które nie były w stanie spełnić wszystkich warunków pełnego uznania. W polskich warunkach w większości przypadków nadawano status wstępnego uznania z uwagi na to, że podmioty zrzeszające nie posiadały jeszcze wyposażenia technicznego oraz nie miały doświadczenia w administrowaniu, zarządzaniu i prowadzeniu sprzedaży owoców i warzyw wyprodukowanych przez swoich członków. Status wstępnego uznania i realizacja planu dochodzenia do uznania (PDU) ma na celu doprowadzenie grupy do pełnego uznania w ramach wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw.

**Wstępnie uznana grupa producentów owoców i warzyw** to jednostka organizacyjna skupiająca co najmniej 5 producentów, którzy produkują owoce i warzywa. Grupa posiada osobowość prawną i status wstępnego uznania nadany przez Marszałka Województwa zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego.

Jednym z warunków uzyskania statusu wstępnego uznania jest posiadanie przez grupę osobowości prawnej. Istotnym zadaniem dla działania grupy jest wybranie właściwej formy prawnej, która nie powinna

utrudniać jej działania. Prawo polskie przewiduje szereg form prawnych organizowania się producentów, m.in.: spółdzielnie, spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, zrzeszenia, stowarzyszenia. W praktyce większość rolników decyduje się na utworzenie grupy w formie spółki z ograniczoną odpowiedzialnością.

Podmiot zrzeszający producentów owoców i warzyw mógł uzyskać decyzję o wstępnym uznaniu za grupę producentów jeżeli był utworzony co najmniej przez 5 producentów oraz producenci zrzeszeni w grupie wytwarzali przynajmniej jeden z produktów wymienionych w grupie produktów, ze względu na które grupa wnioskuje o wstępne uznanie (owoce, warzywa, zioła, grzyby, inne).

W UE jest bardzo duże zróżnicowanie pod względem liczby gospodarstw zrzeszonych w danej grupie, od minimalnej liczby wynoszącej 5 członków, aż do kilkuset. Liczba ta decyduje o wielkości grupy oraz o jej potencjale produkcyjnym, a tym samym handlowym. W warunkach polskich przeważają grupy zrzeszające od kilku do kilkunastu członków.

Grupa musi także przedstawić PDU podzielony na roczne lub półroczne okresy realizacji. Plan nie może obejmować okresu dłuższego niż 5 lat. Właściwe sporządzenie planu jest bardzo istotne dla grupy, ponieważ określone są w nim wszystkie jej działania.

**Plan dochodzenia do uznania (PDU)** – plan działania opracowywany przez grupę producentów owoców i warzyw na okres nieprzekraczający 5 lat, w celu uzyskania statusu uznanej organizacji producentów. Przedstawia sytuację wyjściową w szczególności w odniesieniu do liczby członków grupy producentów. Plan określa działania, które zamierza realizować wstępnie uznana grupa producentów, w szczególności dotyczące planowania produkcji, strategii i rozwoju sprzedaży, podniesienia jakości produktów oraz przedsięwzięć inwestycyjnych, realizowanych w poszczególnych latach, w celu spełnienia warunków uznania za organizację producentów.

Ubiegając się o wstępne uznanie należało złożyć wniosek o wydanie decyzji o wstępnym uznaniu za grupę producentów wraz z załącznikami w tym potwierdzenie, że podmiot jest osobą prawną, statut lub umowę grupy, PDU oraz dokumenty potwierdzające wartość produkcji sprzedanej za rok poprzedni. Do-

datkowo konieczne było przedłożenie oświadczenia, w którym zobowiązuje się podmiot, że ponad połowa przychodów ze sprzedaży produktów należących do grupy producentów, będzie pochodziła ze sprzedaży tych produktów wytworzonych przez członków grupy w każdym roku realizacji PDU.

Ponadto niezależnie od powyższego, statut albo umowa podmiotu zrzeszającego producentów owoców i warzyw, aby zostać wstępnie uznana grupą producentów owoców i warzyw musi uwzględnić szereg zagadnień szczegółowo określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi<sup>1</sup>, tj.:

- wymóg przynależności producenta tylko do jednej wstępnie uznanej grupy producentów owoców i warzyw, dla grupy produktów, ze względu na które podmiot wnioskuje o wstępne uznanie,
- zasady przyjmowania i występowania członków z podmiotu oraz minimalny okres członkostwa w podmiocie,
- zasady prowadzenia rachunkowości i opracowywania budżetu niezbędne dla funkcjonowania tego podmiotu,
- zasady i zakres dostarczania temu podmiotowi informacji dotyczących powierzchni upraw, plonów, wysokości zbiorów i sprzedaży bezpośredniej, poszczególnych gatunków owoców i warzyw przez jego członków,
- procedury związane z określaniem i uchwalaniem zasad obowiązujących producentów owoców i warzyw zrzeszonych w tym podmiocie w odniesieniu do produkcji, marketingu, sprawozdawczości i ochrony środowiska,
- zasady i warunki sprzedaży owoców i warzyw wytworzonych przez członków tego podmiotu, z wyłączeniem możliwości sprzedaży owoców i warzyw członkom tego podmiotu,
- zasady umożliwiające producentom owoców i warzyw zrzeszonym w tym podmiocie udział w podejmowaniu decyzji przez ten podmiot oraz kontrolę ich realizacji przy założeniu, że każdy członek nie dysponuje więcej niż 20% głosów,
- zasady i sposoby finansowania działalności tego podmiotu przez producentów owoców i warzyw w nim zrzeszonych,

<sup>1</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2013 r. w sprawie warunków wstępnego uznawania grup producentów owoców i warzyw, uznawania organizacji producentów owoców i warzyw oraz warunków i wymagań, jakie powinny spełniać plany dochodzenia do uznania (Dz.U. poz. 1178)

- sankcje wobec członka, który nie wypełnia nałożonych na niego obowiązków.

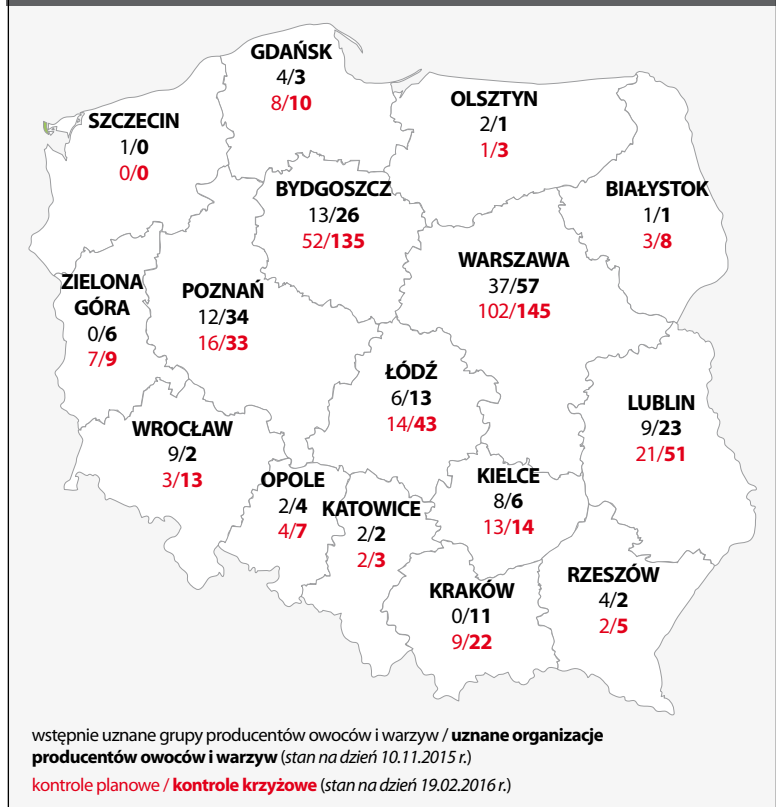
Uzyskanie statusu wstępnego uznania wymagało od grupy producentów owoców i warzyw spełnienia szeregu wymogów, które jednak były niezbędnym warunkiem, aby uzyskać pomoc ze środków unijnych.

### Organizacja rynku owoców i warzyw w Polsce a kontrola ex-post

W Polsce obsługą pomocy finansowej dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw zajmuje się Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR). Unia Europejska udostępniając fundusze pomocowe, jednocześnie zadbała o ich prawidłowe wykorzystanie, nakładając obowiązek kontroli transakcji finansowanych z funduszy europejskich na każdy kraj członkowski. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) jest odpowiedzialna za wykonanie kontroli ex-post polskich przedsiębiorstw otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji w ramach uczestnictwa w mechanizmach Wspólnej Polityki Rolnej (WPR). Przeprowadzanie kontroli ex-post w mechanizmie „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” IJHARS rozpoczęła od roku kontrolnego 2006/2007.

Od momentu uruchomienia środków finansowych wspierających działalność grup producentów owoców i warzyw, ich liczba znacząco wzrosła. Obecnie w Polsce funkcjonuje **110 wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw** oraz **191 uznanych organizacji producentów owoców i warzyw**. Do niedawna proporcja ta była zupełnie inna. Większość wstępnie uznanych grup zakończyła już realizację pięcioletniego planu dochodzenia do uznania i uzyskała status uznanej organizacji producentów owoców i warzyw. Aktywność rolników w kierunku zrzeszania się jest zróżnicowana w zależności od regionu Polski. Najwięcej grup powstało w województwie mazowieckim (37 – wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw, 57 – uznanych organizacji producentów owoców i warzyw), co wynika z faktu, że województwo to stanowi w Polsce zagłębie sadownicze. Poza Mazowszem znacząca liczba grup znajduje się w województwach: wielkopolskim,

**MAPA 1. STAN ORGANIZACJI RYNKU OWOCÓW I WARZYW W POLSCE ORAZ LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH PRZEZ IJHARS W LATACH 2006–2016**



Źródło: opracowanie BKE w GIJHARS na podstawie własnych danych i strony [www.arr.gov.pl](http://www.arr.gov.pl)

kujawsko-pomorskim i lubelskim. Te cztery województwa gromadzą łącznie około 70% wszystkich wstępnie uznanych grup i organizacji producentów owoców i warzyw.

Liczba przedsiębiorców w danym regionie i ich aktywność w obszarze wykorzystywania wsparcia z UE bezpośrednio wpływa na liczbę kontroli ex-post planowych i krzyżowych wykonywanych przez poszczególne WIJHARS. W dziesięcioletnim okresie kontrolnym, największą liczbę kontroli planowych (102) i kontroli krzyżowych (145) wykonali inspektorzy WIJHARS w Warszawie, co wynika bezpośrednio z ilości działających na terenie województwa mazowieckiego przedsiębiorstw i chęci pozyskiwania środków z funduszy europejskich. Również w województwach: wielkopolskim, kujawsko-pomorskim i lubelskim, gdzie była znacząca liczba grup i organizacji IJHARS przeprowadziła dość dużą liczbę kontroli.

Joanna Maryniak-  
Szpilarska

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

Zasad właściwego zachowania przy stole uczymy się od dzieciństwa aż z czasem stają się one dla nas czymś naturalnym. Podróżując po świecie łatwo się jednak zorientować, że to co uważamy za oczywiste i w dobrym tonie, w innym kraju może zostać uznane za ekscentryczne a nawet obraźliwe. Wybierając się za granicę, warto zapoznać się chociaż z podstawowymi zwyczajami dotyczącymi spożywania posiłków panującymi w danym miejscu. Jest to szczególnie wskazane podczas odwiedzin państw odległych nam kręgów kulturowych ponieważ pozwala na uniknięcie krępujących dla obu stron sytuacji. Oczywiście jako obcokrajowcom ewentualne *faux pas* zostanie nam wybaczone, jednak z pewnością zrobimy dużo lepsze wrażenie, jeśli wykażemy się znajomością przynajmniej niektórych zasad.

W ostatnich latach kraje azjatyckie zyskały na popularności nie tylko jako kierunki turystyczne kuszące egzotyką, ale przede wszystkim dostrzeżono w nich ogromny potencjał rynkowy. Coraz częstsze kontakty biznesowe z mieszkańcami Chin, Japonii czy Indii wymuszają bliższe zapoznanie się z kulturą tych narodów. Dodatkowo, podpisanie ważnych umów i kontraktów często poprzedzane jest spotkaniami przy wspólnym stole, dlatego znajomość zasad przy nim obowiązujących może okazać się nie do przecenienia.

### Chiny – Czy już dzisiaj jadłeś?

Kiedy usłyszymy to pytanie w Chinach, możemy być zaskoczeni, ponieważ tak naprawdę osoba, która nam je zada nie zastanawia się czy jesteśmy głodni. Powyższy zwrot jest rodzajem pozdrowienia i odpowiednikiem polskiego „jak się czujesz?”. Sama forma powyższego powitania, już sygnalizuje jak poważnie traktuje się kwestie jedzenia w kulturze tego kraju.

Jednak wbrew pozorom chińska etykieta przy stole nie jest zbyt formalna. „Głośne” jedzenie (w szczególności zupy) traktowane jest jako sygnał, że wszystko nam smakuje. Nie ma również tematów, które uważa się za tabu, o ile atmosfera spotkania jest przyjemna i unika się otwartej konfrontacji. Rozmowy na temat smaku próbowanych potraw należą do bardzo powszechnych i pożądanых. Przy stole wystrzegać się należy jedynie publicznego wydmuchiwania nosa, co jest uważane za bardzo niegrzeczne.

Zwyczajowo dania podawane są na większych talerzach lub miskach, z których goście nakładają

sobie porcje (służą do tego tzw. „czyste pałeczki”, którymi nikt nie je). Biesiadę rozpoczyna zawsze gospodarz. Kończąc posiłek należy zostawić w naczyniu odrobinę jedzenia, co będzie oznaczać, że najedliśmy się do syta i zostaliśmy dobrze ugoszczeni. W przeciwnym wypadku możemy spodziewać się, że na stół zostaną przyniesione lub zamówione kolejne dania.

Wyruszając do Chin warto nauczyć się posługiwania pałeczkami, nie tylko z chęci przypodobania się gospodarzom. Poza porcelanową łyżką, będą to często jedyne przyrządy podane nam do posiłku. Dodatkowo, właśnie wokół tego elementu zastawy skupia się wiele zasad etykiety, które nieco się różnią w poszczególnych krajach azjatyckich. Przykładowo, podawanie jedzenia pałeczkami innym osobom jest akceptowane w Chinach pomiędzy bliskimi członkami rodziny, zaś w Korei lub Japonii jest to zawsze duży nietakt (kojarzy się z przekazywaniem szczątków zmarłych w trakcie ceremonii pogrzebowej). Natomiast Tajowie pałeczek używają tylko i wyłącznie do makaronu, a w innych przypadkach potrawy nakładane są widelcem na łyżkę, którą trzyma się w prawej dłoni (nóż jest zbędny ponieważ jedzenie jest już zazwyczaj pokrojone na mniejsze kawałki).

Bez względu na miejsce, w którym się znajdziemy kategorycznie należy wystrzegać się wbijania pałeczek w jedzenie, w szczególności w miseczkę z ryżem – w taki sposób w tym kręgu kulturowym ofiarowuje się potrawę zmarłym przodkom. Za niegrzeczne uznaje się również wymachiwanie pałeczkami, wskazywanie nimi obiektów i osób, nabijanie na nie ciężkich do chwycenia elementów potrawy, czy uderzanie pałeczkami o naczynia. Najczęstszym błędem jaki popełniają obcokrajowcy jest opieranie pałeczek o miskę lub talerz zamiast na specjalnie przeznaczoną do tego celu podstawkę. Rozmawiając i jedząc jednocześnie w dobrym tonie jest odkładać pałeczki co jakiś czas na bok.

### Japonia – Itadakimasu oraz gochisousama deshita

W kulturze Japonii etykieta spożywania posiłku jest o wiele bardziej restrykcyjna niż ta obowiązująca w innych państwach azjatyckich. Pierwsza rzecz, na którą zwrócimy uwagę w tym kraju (zarówno w domu jak i restauracji) to niskie stoły oraz siedziska wymagające przyjęcia specjalnej pozycji. W sytuacjach for-

malnych należałoby usiąść na piętach z mocno złączonymi nogami, nie jest to jednak najwygodniejsze rozwiązanie dla osób do tego nieprzyzwyczajonych oraz przy dłuższych spotkaniach. Dlatego zwyczajowo mężczyźni siadają ze skrzyżowanymi nogami czyli mówiąc potocznie „po turecku”, natomiast panie układają zgięte w kolanach nogi na bok. W tradycyjnych domach i restauracjach podłogi często są wykładane specjalnymi bambusowymi matami zwanymi *tatami*, wchodząc do takiego pomieszczenia zawsze zdejmujemy buty.

Przed rozpoczęciem jedzenia dobrze jest powiedzieć *Itadakimasu*, a na jego zakończenie – *Gochisousama deshita* co oznacza odpowiednio: *z pokorą przyjmę ten posiłek* oraz *dziękuję za posiłek*. W trakcie jedzenia nie wypada poruszać kwestii toalety, śmierci czy choroby, a także drażliwych tematów jak druga wojna światowa czy ruchy feministyczne. W przeciwieństwie do zwyczaju panującego w Chinach, w Japonii należy zjeść w całości podane nam dania. Po zakończonym posiłku sztucce (pałeczki) oraz zastawę układa się dokładnie tak, jak zostały nam podane czyli np. jeżeli naczynie było przykryte pokrywką, należy ją odstawić na to miejsce. W przypadku spożywania napojów alkoholowych trzeba pamiętać, że nigdy nie nalewamy ich sobie sami. Warto spoglądać na kieliszki współbiesiadników, aby w razie potrzeby je uzupełnić. Kolejną ważną zasadą obowiązującą w japońskim społeczeństwie jest brak tradycji dawania napiwków. Takim zachowaniem można nawet urazić kelnera. Rachunki zazwyczaj płacone są przy kasie znajdującej się przy wyjściu z lokalu.

Piszząc o zasadach panujących przy japońskim stole warto wspomnieć o etykietce jedzenia *sushi*, które cieszy się niemalejącą popularnością na całym świecie, także w Polsce. *Sushi* jest jednym z nielicznych dań japońskich, które można jeść rękoma. Jeśli mamy problem z posługiwaniem się pałeczkami, jest to jak najbardziej akceptowalny sposób (wyjątek stanowi *sashimi* czyli kawałki surowej ryby podawane bez ryżu). Należy jednak przestrzegać kilku podstawowych reguł:

- jedząc ze wspólnego półmiska kawałki *sushi* należy brać tępymi końcami pałeczek (przeciwnymi do tych wkładanych do ust),
- w sosie sojowym maczamy jedynie rybę, nigdy ryż,
- mieszanie zielonego chrzanu *wasabi* z sosem sojowym jest źle widziane,
- kawałki marynowanego imbiru podawanego do *sushi* służą do oczyszczenia podniebienia pomiędzy kolejnymi kęsami – nie kładziemy ich na rybę,
- kawałek *sushi* zjadamy w całości.

## Indie – Zasada prawej ręki

Przygotowanie i spożywanie posiłków w Indiach stanowi ważny element kultury oraz filozofii tego kraju. Hindusi poszczególne składniki potrawy klasyfikują do jednej z trzech grup: *sattwa*, *radžas* i *tamas*, które tłumaczone są jako pierwiastki wpływające na strefę duchową, popędy i umysł człowieka. Według tego podejścia, jedzenie nie ma służyć jedynie zaspokojeniu głodu, ale stanowić również przeżycie duchowe. W kuchni indyjskiej bez względu na region nie podaje się wołowiny, a w muzułmańskich częściach kraju także wieprzowiny, co podyktowane jest zakazami religijnymi. Ponadto sporą część mieszkańców tego kraju stanowią wegetarianie.

Główny obfity posiłek spożywany jest w Indiach wieczorem, po dokładnym umyciu wszystkich używanych sprzętów oraz kuchni. Po wykonaniu wspomnianych czynności zasiada się na podłodze wokół stołu, na którym ustawione są tace (*thali*) z niedużymi miskami (*katori*) wypełnionymi różnymi daniami i dodatkami. Pierwszym zaskoczeniem jakie może nas spotkać, to brak jakichkolwiek sztuców. Hindusi jedzą rękoma, używając jedynie prawej dłoni (lewa uznawana jest za „nieczystą” i służy higienie intymnej). Najwygodniej nabierać jedzenie kawałkami chleba, który w tej części świata ma zazwyczaj formę płaskiego placka. Ważne aby pamiętać, że jedzenie raz już dotknięte ustami nie powinno być przekazywane innej osobie. W myśl tej zasady Hindus pijąc wodę, wlewa ją bezpośrednio do ust, nie dotykając przy tym wargami naczynia lub butelki, tak aby ewentualnie móc się podzielić napojem z innymi osobami. Picie alkoholu w Indiach nie jest zbyt powszechne, a zakup trunków dość utrudniony ze względu na małą ilość sklepów i lokali sprzedających tego typu asortyment.

Rozważając temat obyczajów panujących w obcej dla nas kulturze, musimy pamiętać, że wiele jej elementów pozostanie dla nas „ukrytych”. Odbiegające znacznie od naszych norm zachowania takie jak jedzenie pałeczkami, są bardzo łatwe do zaobserwowania. Jednak dużo istotnych gestów pozostanie trudne do uchwycenia np. to, że ukradkowe puknięcie dwoma palcami w restauracyjny stół jest czymś więcej niż nieświadomym odruchem (jest to podziękowanie za nalanie napoju). Dopiero z czasem lub po bardziej wnikliwym przestudiowaniu tematu, zaczniemy zwracać uwagę na pewne niuanse, które nabiorą nowego znaczenia.

Bibliografia dostępna w redakcji

Elżbieta Dembna  
Martyna Kořak

## WYKORZYSTANIE METODY ELISA W BADANIACH ŻYWNOCÍ

### Historia testów ELISA

Jedną z metod stosowanych obecnie do wykrywania zafałszowań żywności jest test ELISA (ang. Enzyme-Linked Immunosorbent Assay), czyli metoda immunoenzymatyczna służąca do wykrywania obecności określonych białek przy użyciu przeciwciał poli- lub monoklonalnych znakowanych enzymem.

Pierwszą metodą z tej grupy, w której stosowano przeciwciała znakowane radioizotopem, był test RIA (ang. radioimmunoassay). Za wynalezienie tego testu Rosalynn Sussman Yalow otrzymała w 1977 roku Nagrodę Nobla.

Prace badawcze nad współczesnymi testami immunoenzymatycznymi typu ELISA rozpoczęły się w latach

60. XX wieku. Dwie niezależne grupy badawcze z Uniwersytetu w Szwecji oraz z Holandii wprowadziły enzymy do wykrywania reakcji antygenów ze swoistymi przeciwciałami. Była to korzystna alternatywa dla stosowanych wówczas testów radioimmunologicznych RIA bazujących na szkodliwym dla zdrowia, radioaktywnym znakowaniu przeciwciał.

### Zastosowanie i rodzaje testów ELISA

Początkowo zastosowanie testów ELISA ograniczało się do badań medycznych tj. wykrywania przeciwciał w surowicy np. w testach na obecność wirusa HIV. Z czasem, ze względu na szybkość i czułość, ELISA stały się podstawowym testem klinicznym wykorzystywanym do badań naukowych i do diagnostyki.

Obecnie testy ELISA są szeroko stosowaną metodą diagnostyczno-badawczą. Z pewnością jest to jedna z najważniejszych technik immunoenzymatycznych. Jej zalety to wysoka czułość, duża przepustowość oraz możliwość półautomatyzacji. ELISA rutynowo jest stosowana w diagnostyce medycznej: w mikrobiologii lekarskiej, w diagnostyce weterynaryjnej (wykrywanie i monitoring leczenia patogenów), immunologii i serologii (wykrywanie przeciwciał i autoprzeciwciał), toksykologii, onkologii, a także w przemyśle (typowanie szczepów, wykrywanie zanieczyszczeń grzybowych produktów spożywczych) i rolnictwie.

Testy te mają szerokie zastosowanie także w przemyśle spożywczym w badaniach artykułów rolno-spożywczych np. do wykrywania alergenów i określania pochodzenia gatunkowego surowców w mleku i mięsie (zafałszowań innym gatunkiem mięsa lub mleka). Testy ELISA służą wykrywaniu białek roślinnych, np. sojowych, których duża ilość posiada właściwości alergizujące. Głównym z nich jest Gly m1, który w 30% ma taką samą budowę jak białko Der p1, będące głównym alergenem kurzu. Już bardzo niewielka ilość soi może wywołać reakcję alergiczną prowadzącą nawet do wstrząsu anafilaktycznego.

Obecność soi w artykułach spożywczych może wynikać nie tylko z celowego jej dodania do produktu, ale także ze skażenia krzyżowego w procesie produkcji.

Testy ELISA należą do dużej grupy „testów fazy stałej”.

Rodzaje testów ELISA:

#### Test bezpośredni

Podłoże płytek opłaszczone jest antygenem. Po inkubacji z roztworem enzymu i przeciwciała, do mieszaniny dodaje się substrat, który z enzymem tworzy barwny produkt. Mierzy się intensywność zabarwienia i na tej podstawie szacuje ilość białka. Metoda jest szybka i prosta, wymaga jednak wyznaczenia swoistych przeciwciał, co znacząco wpływa na koszt analizy.

#### Test pośredni

Płytkę opłaszcza się antygenem, inkubuje z przeciwciałem pierwszorzędowym. Kompleksy antygen-przeciwciało wykrywa się przeciwciałem drugorzędowym sprzężonym z enzymem skierowanym przeciw przeciwciału pierwszorzędowemu.

Jest to najczęściej stosowany typ testu ELISA, ze względu na brak konieczności znakowania przeciwciał i mniejsze koszty analizy.

#### Test kanapkowy, podwójnego wiązania

Płytkę opłaszcza się przeciwciałami specyficznymi dla danego białka. Przeprowadza się inkubację z antygenem, a następnie z roztworem swoistego przeciwciała. Oba przeciwciała wykazują powinowactwo do innych fragmentów białka, przez co tworzą z antygenem przypominające kanapkę warstwy. Utworzony kompleks uwidacznia się poprzez przeciwciała drugorzędowe sprzężone z enzymem. Ten typ testu pozwala na ilościowe oznaczenie konkretnego białka w roztworze.

#### Test kompetencyjny

Wykorzystuje konkurencje różnych przeciwciał w mieszaninie o miejsce wiązania z antygenem.

Do opłaszczonej odpowiednim białkiem fazy stałej dodaje się surowicę oraz wyznaczone przeciwciała. Intensywność barwnego kompleksu jest odwrotnie proporcjonalna do stężenia immunoglobulin w surowicy.



Różnorodność, czułość, łatwość wykonania badania zdecydowały o szerokim zastosowaniu testów ELISA.

We wszystkich ww. testach łączenie antygeny z przeciwciałem powoduje barwną reakcję powstającą dzięki specyficznym enzymom. Najczęściej stosuje się:

- fosfatazę alkaliczną dającą żółte zabarwienie,
- peroksydazę chrzanową dającą zabarwienie niebieskie,
- oksydazę glukozową barwiącą na brązowo.

Test ELISA wykonuje się np. na 96-dółkowych płytkach, które składają się z 8 dołków w 12 kolumnach. Każda próbka nanoszona jest w osobny dołek. Płytkę opłaszczą się odpowiednim antygenem lub przeciwciałem. Zmianę barwy mierzy się spektrofotometrycznie, a uzyskane wyniki można porównać z wynikami dla próbek kontrolnych (wzorcowych) i uzyskać wynik ilościowy.

## Metody ELISA stosowane w Centralnym Laboratorium w Poznaniu

Centralne Laboratorium w Poznaniu jest wiodącym laboratorium GIJHARS w odniesieniu do badań prowadzonych techniką ELISA.

Wdrożone w Centralnym Laboratorium metody pozwalają na sprawdzanie m.in. poprawności znakowania artykułów rolno-spożywczych.

Najczęściej wykonywanym techniką ELISA badaniem w Centralnym Laboratorium w Poznaniu jest identyfikacja gatunkowa w mięsie i przetworzonych produktach mięsnych. Laboratorium oznacza także zawartość soi w produktach spożywczych, wykrywa dodatek mleka krowiego w produktach mleczarskich kozich i owczych oraz ilościowo bada zawartość glutenu czyli prolaminu z pszenicy, żyta i jęczmienia.

### • Identyfikacja gatunkowa mięsa i przetworów mięsnych

Fałszowanie mięsa i jego przetworów poprzez dodawanie do niego substytutów roślinnych i zwierzęcych lub dodatek innego gatunku mięsa niż deklarowane na opakowaniu, jest dość częstą praktyką, z którą należy walczyć. Przykładem może być „afery żywnościowa” z 2013 roku, kiedy to wykryto fałszowanie wołowiny mięsem końskim.

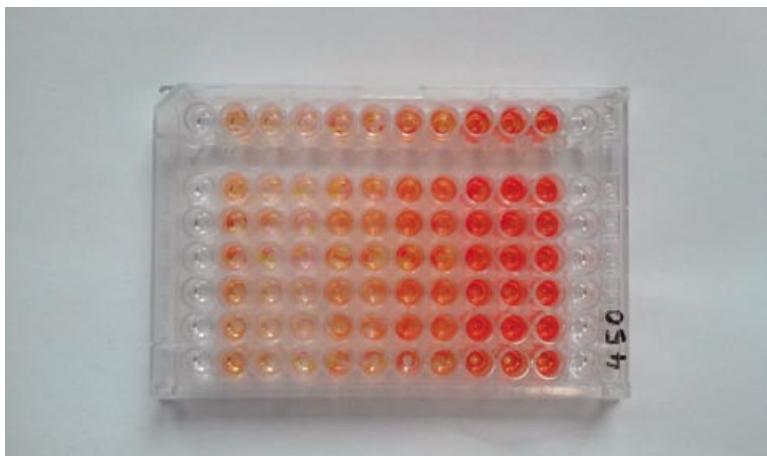
Należy mieć na uwadze, iż konsumenci wybierają żywność nie tylko ze względów ekonomicznych, ale również kulturowych czy religijnych. W związku z tym zasadne jest przeprowadzanie kontroli mających zniechęcić producentów do stosowania niepożądanych praktyk.

Weryfikacja składu gatunkowego z wykorzystaniem metody ELISA opiera się na specyficznych reakcjach między antygenem a przeciwciałem. Ekstrakt badanej próbki jest wprowadzany do plastikowego dołka, w którym znajduje się związane przeciwciało wychwytyjące białka. W próbce, do której dodano inny gatunek mięsa niż deklarowany, obcy antygen wiąże się z przeciwciałem. Kolejnymi etapami jest dodawanie biotynolowanych przeciwciał, koniugatu peroksydazy chrzanowej ze streptawidyną oraz substratu ABTS dla enzymu. Po każdym etapie należy każdorazowo inkubować i wymywać próbkę. Po dodaniu substratu, enzym związany z przeciwciałem katalizuje reakcję. Jeżeli w próbce są obecne antygeny gatunkowe, produkt otrzymany z reakcji enzymatycznej z substratem barwi się na zielono. Barwny produkt jest oznaczany spektrofotometrycznie przy długości fali 405 nm z zastosowaniem filtra referencyjnego o długości fali 492 nm. Zestaw ELISA umożliwia identyfikację gatunku mięsa na poziomie 1% lub wyższym.

Podczas analiz prowadzonych w Centralnym Laboratorium w Poznaniu stwierdzano próbki fałszowane innymi gatunkami np. przetwory wołowe lub wieprzowe fałszowane dodatkiem surowca drobiowego.

### • Zawartość soi w wędlinach i konserwach mięsnych

Jest to metoda wysoce czuła, oparta na ilościowym oznaczaniu zawartości białek sojowych. W metodzie



Płytkę z wynikami sprawdzania poprawności działania spektrofotometru mikropłytkowego  
Źródło: CL Poznań



Źródło: <http://www.celiakia.pl/celiakia/>

też dołki opłaszczane są przeciwciałami anti-STI (soybean trypsin inhibitors). Po dodaniu roztworu zatrzymującego, próbki zmieniają kolor na żółty, który jest mierzony fotometrycznie przy długości fali 450 nm. Stężenie soi odpowiada intensywności koloru próbki. Wykrywalność alergenu w próbce występuje na poziomie 16 ppb STI, a granica oznaczalności to 40 ppb STI.

#### • Obecność mleka krowiego

Falszowanie produktów kozich czy owczych mlekiem krowim ma przede wszystkim podłoże ekonomiczne. Produkty kozie i owcze są zdecydowanie droższe od wyrobów z mleka krowiego. Zafalszowanie można wykryć również przy zastosowaniu metod PCR, chromatograficznych lub elektroforezy. Są to jednak metody pracochłonne i wymagające zaawansowanego sprzętu. Zdecydowanie częściej korzysta się z metod immunoenzymatycznych, tak jak czyni to Centralne Laboratorium w Poznaniu.

Obecność mleka krowiego jest określana na podstawie obecności immunoglobuliny IgG będącej podstawowym przeciwciałem występującym w mleku krowim. Próbkę z dodatkiem mleka krowiego zwiąże się z unieruchomionym antygenem na mikropłytkę. Wszystkie niezwiązane składniki są usuwane na etapie wmywania. Końcowa reakcja barwna zmienia kolor próbek z niebieskiego na żółty. Wynik stanowi zmierzona fotometrycznie absorbancja przy długości fali 450 nm. Za pomocą testu ELISA można oznaczyć dodatek mleka krowiego w mleku lub serze kozim i owczym już na poziomie 0,1%.

#### • Zawartość glutenu

Kolejna metoda ELISA stosowana w Centralnym Laboratorium służy do wykrywania zawartości glutenu w produktach spożywczych oznakowanych jako żywność bezglutenowa lub o bardzo niskiej zawartości glutenu.

Producenci dodają np. mąkę pszenną do wyrobów w celu zwiększenia atrakcyjności produktu, wpływając m.in. na poprawienie tekstury, konsystencji czy smaku. Tego typu zafalszowania są bardzo groźne dla osób z celiakią, czyli chorobą immunologiczną charakteryzującą się nietolerancją glutenu. Szacuje się że ok. 1% populacji nie toleruje glutenu, a liczba tych osób ciągle rośnie.

Normy Codex Alimentarius oraz akty prawne Unii Europejskiej podają definicje, zgodnie z którymi produkt bezglutenowy, to produkt o zawartości glutenu poniżej 20 mg/kg. Określenie „produkt o bardzo niskiej zawartości glutenu” może być zastosowany w odniesieniu do żywności zawierającej poniżej 100 mg/kg glutenu. Certyfikowanym znakiem określającym produkt bezglutenowy jest przekreślony kłos, przedstawiony na zdjęciu.

Metoda stosowana w Centralnym Laboratorium w Poznaniu polega na ilościowym oznaczaniu prolamin z pszenicy (gliadyna), żyta (sekalina) i jęczmienia (hordeina) zarówno w produktach surowych (mąki) oraz przetworzonych (makarony, gotowe posiłki, wypieki). Granica wykrywalności wynosi 1,36 mg/g gliadyny, granica oznaczalności to 5 mg/g. Zasada metody jest oparta na reakcji antygen – przeciwciało. W przypadku tego oznaczenia niezmiernie ważna jest czystość urządzeń i pomieszczeń ze względu na bardzo łatwe przeniesienie gliadyny z powietrza do analizowanej próbki.

Należy podkreślić, iż metoda ELISA (R5 Mendez) jest wskazana jako referencyjna do oznaczania zawartości glutenu.

W przyszłości Centralne Laboratorium w Poznaniu planuje rozszerzyć zastosowanie techniki ELISA w badaniach artykułów rolno-spożywczych np. do wykrywania obecności orzechów arachidowych.

# ZAFAŁSZOWANIA W MIODACH I METODY ICH WYKRYWANIA

Magdalena Hojdujko

## Miód – słodki skarb natury

Miód, będący produktem naturalnym wytwarzanym przez pszczoły miodne *Apis mellifera* z zebranego przez nie nektaru kwiatów lub ze spadzi, ze względu na bogate walory smakowe oraz działanie wzmacniające i odżywcze na organizm ludzki, od wieków zajmuje szczególne miejsce w diecie ludzi. Nie jest wprawdzie lekiem, ale może mieć zastosowanie wspomagające w profilaktyce wielu schorzeń. Jest źródłem wielu cennych składników energetycznych, budulcowych i regulujących.

Pod względem chemicznym miód jest stężonym wodnym roztworem cukrów (węglowodanów), które stanowią od 70 do 80%, w tym w przewodzie występują cukry proste (fruktoza i glukoza), a w znacznie mniejszych ilościach dwucukry (sacharoza, maltoza, trehaloza), trójcukry (melecycytoza i erloza) oraz w niewielkich ilościach inne wielocukry. W miodach występują również kwasy organiczne, flawonoidy, substancje zapachowe, śladowe ilości witamin, aminokwasy oraz makro- i mikroelementy. Istotnymi składnikami miodu są substancje białkowe, głównie inhibitory i enzymy.

Specyficzne właściwości smakowe i prozdrowotne miodów odmianowych, np. lipowego lub regionalnych, np. miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny, przyczyniają się do wysokiej ceny takich miodów. Chęć intensyfikowania zysków skłania producentów lub handlowców do fałszowania miodu. Fałszerstwa mogą polegać na podawaniu nieprawdziwych informacji na etykietach wyrobów, dotyczących pochodzenia miodu lub daty rozlewu, lub na zmianie właściwości organoleptycznych i fizyko-chemicznych miodu na etapie jego produkcji.

Obecnie na polskim rynku coraz częściej obserwuje się zjawisko sprzedaży miodów importowanych lub ich mieszanek z miodami krajowymi. Importowane miody, produkowane na dużą skalę w Azji, Ameryce Łacińskiej czy innych regionach Europy, są tańsze od miodu polskiego, jednak ich walory jakościowe najczęściej są gorsze od miodów krajowych.

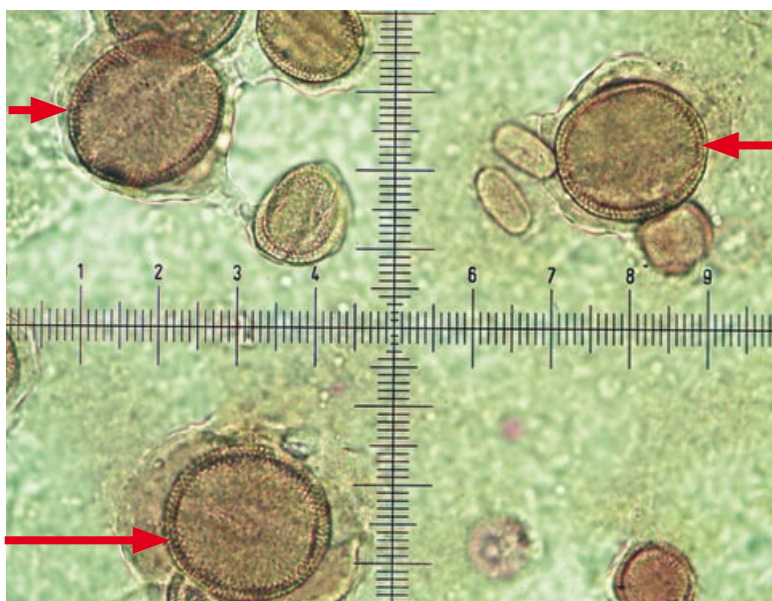
## Miód pod mikroskopem – analiza pyłkowa

Badaniem pozwalającym określić pochodzenie miodu jest analiza zawartych w nim pyłków kwiatowych. Pyłki kwiatów poszczególnych gatunków roślin różnią się między sobą wielkością, kształtem i strukturą. Na podstawie obserwacji obrazu mikroskopowego preparatu miodu określa się rodzaj i procentową zawartość pyłków występujących w osadzie miodowym. Według wymagań miód nektarowy może być określany nazwą rośliny z której pochodzi, gdy pyłek tej rośliny występuje w znacznej przewadze. Analiza mikroskopowa preparatów miodu spadziowego pozwala zaobserwować obecność charakterystycznych wskaźników spadzi – glonów i zarodników grzybów. Również na podstawie obecności w przygotowanym preparacie pyłków charakterystycznych dla roślin rosnących w danym regionie czy strefie klimatycznej można potwierdzić bądź też wykluczyć pochodzenie geograficzne miodu.

W Laboratorium Specjalistycznym w Białymstoku badanie udziału pyłku przewodniego w osadzie miodowym wykonuje się metodą mikroskopową. Na zdjęciu 1 oraz 2 przedstawiono obrazy mikroskopowe przykładowych preparatów wykonanych dla polskich miodów, natomiast zdjęcia 3 i 4 przedstawiają obrazy mikroskopowe miodów importowanych.

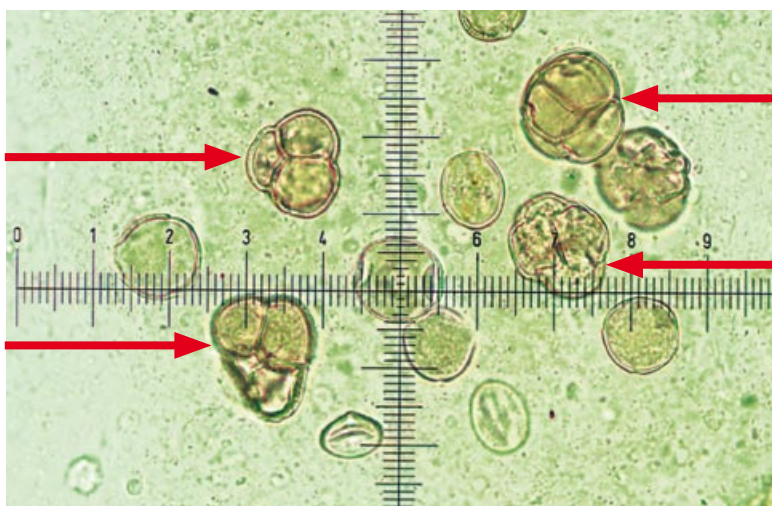
Zgodnie z obowiązującymi przepisami, skład chemiczny i cechy organoleptyczne miodu wprowadzonego do obrotu w Unii Europejskiej i w Polsce, jako produktu przeznaczonego do spożycia przez ludzi, muszą spełniać określone kryteria. Są one zdefiniowane w dokumentach:

1. Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu (Dz.U. WE L 10 z 12.1.2002 s. 47)
2. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/63/UE z dnia 15 maja 2014 r. zmieniająca dyrektywę Rady 2001/110/WE odnoszącą się do miodu (Dz.U. UE L 164 z 3.6.2014 s. 1)
3. Rozporządzenie MRiRW z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. Nr 181 poz. 1773, z późn. zm.)
4. Codex Alimentarius. Codex Standard for Honey. Codex Stan 12-1981
5. Polska Norma PN-88/A-77626 „Miód pszczeli”



Zdjęcie 1. Obraz mikroskopowy pyłków miodu gryczanego (duże pyłki gryki *Fagopyrum* widoczne na pierwszym planie)

Foto: Krzysztof Krahel



Zdjęcie 2. Obraz mikroskopowy pyłków miodu wrzosowego (tetradryczne pyłki wrzosu zwyczajnego *Calluna vulgaris*)

Foto: Krzysztof Krahel

### Ile jest miodu w miodzie? – badania fizykochemiczne

Nieuczciwe praktyki producentów nie ograniczają się jedynie do nieprawidłowego oznakowania produktu. W związku z faktem, że miód zawiera dużą zawartość cukrów (stanowią 95% suchej masy), był on początkowo fałszowany syropem z sacharozy, a następnie syropami glukozowo-fruktozowymi. Miód może być fałszowany już na etapie wytwarzania go przez pszczoły. Pszczelarze, aby zwiększyć wydajność procesu (szczególnie w czasie gdy pogoda nie sprzyja zbiorom pożytku przez pszczoły) wspomagają pszczoły tzw. syropami cukrowymi. Obecność tego typu syropu w miodzie może być skutkiem źle skalkulowanego przez pszczelarza zapotrzebo-

wania pszczoł na pokarm węglowodanowy. Czasem pszczelarze nie ograniczają się jedynie do karmienia pszczoł takimi syropami, ale dodają je bezpośrednio do gotowego wyrobu. Powoduje to zwiększenie masy towarowej miodu prowadzącej do osiągnięcia większych zysków. Niestety, ingerencja w naturalny skład miodu prowadzi do obniżenia jego jakości.

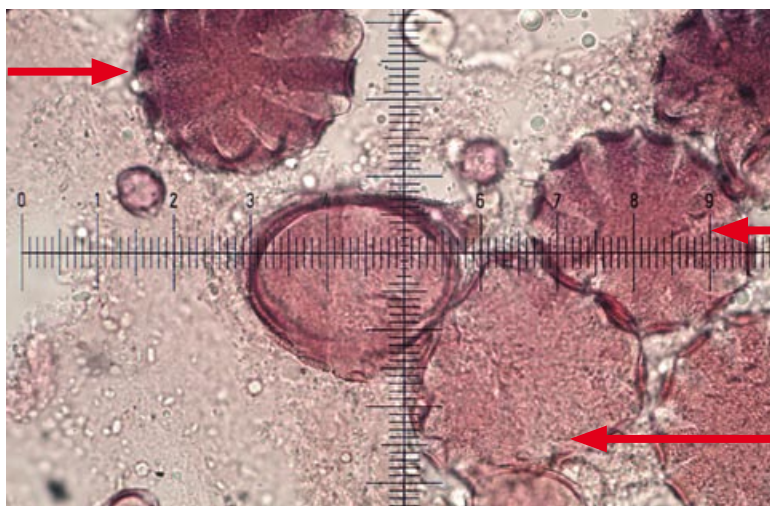
Obecność w miodzie syropu z sacharozy można zbadać oceniając profil cukrowy miodu metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem refraktometrycznym (HPLC-RID). Analiza chromatograficzna cukrów obecnych w miodzie, oprócz wykrywania zafałszowań sacharozą, może stanowić potwierdzenie rodzaju lub odmiany miodu. W miodach spadziowych wykrywany jest tzw. cukier spadziowy – melecytoza, a stosunek zawartości fruktozy do glukozy jest najczęściej wyższy niż w miodach nektarowych. Wyższa zawartość fruktozy ma miejsce również w przypadku miodu pozyskanego z robinii akacjowej, dlatego miody te zachowują płynną konsystencję nawet przez kilka miesięcy. W miodzie rzepakowym znaczną przewagę ma glukoza, co powoduje bardzo szybką jego krystalizację. Akty prawne zawierają jedynie wymagania dotyczące zawartości sumy glukozy i fruktozy, która nie może być mniejsza niż 60 g/100 g w miodach nektarowych oraz nie mniejsza niż 45 g/100 g w miodach spadziowych i spadziowo-nektarowych. Zawartość sacharozy w miodzie nie może być większa niż 5 g/100 g. Zwiększona zawartość sacharozy może świadczyć o zafałszowaniu miodu tym cukrem. Na wykresie 1. przedstawiono chromatogram miodu spadziowego, uzyskany podczas badań przeprowadzonych w Laboratorium Specjalistycznym w Białymstoku, w którym zawartość sacharozy była wyższa od dopuszczalnej. Naturalnymi składnikami miodu są aminokwasy, wśród których dominuje prolina. Zawartość proliny jest jednym z parametrów oceny zafałszowań miodu sacharozą. Jej ilość w takim miodzie wynosi ok. 10 mg/100 g. Według normy PN-88/A-77626 w 100 g naturalnego miodu powinno być co najmniej 25 mg proliny. Zawartość proliny oznacza się spektrofotometrycznie.

Oznaczanie zawartości 5-hydroksymetylofurfuralu (5-HMF) w miodzie służy ocenie jakości oraz wykrywaniu zafałszowań miodu syropami cukrowymi. Miód świeży oraz naturalny nie zawiera 5-HMF lub zawiera jego minimalne ilości (2-7 mg/kg). Wraz z przedłużającym się okresem przechowywania miodu

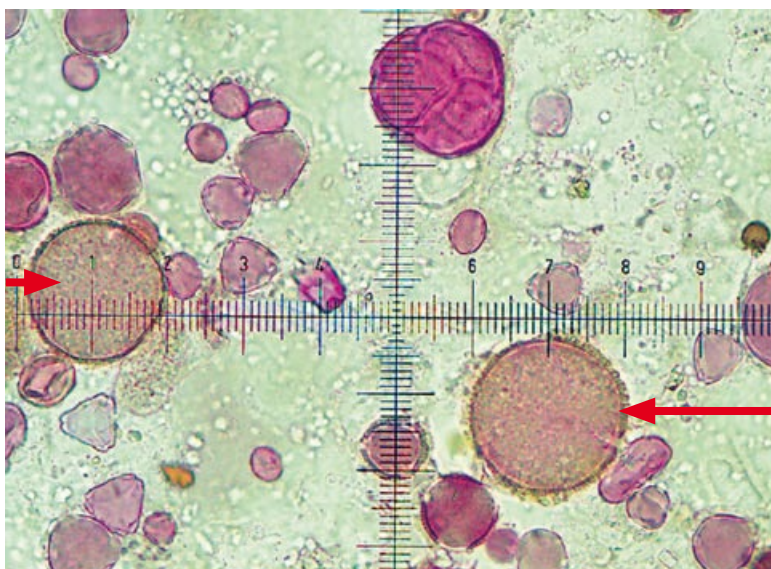
du ilość tego związku wzrasta. Natomiast na skutek działania wysokiej temperatury następuje równoczesny wzrost zawartości 5-HMF w miodzie i obniżenie liczby diastazowej. Może to mieć miejsce w przypadku nieprawidłowo przeprowadzonego procesu dekrystalizacji. Według przepisów zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu w miodzie nie powinna być większa niż 40 mg/kg, z tym że nie więcej niż 80 mg/kg w miodzie pochodzącym z klimatów tropikalnych oraz jego mieszankach. Wysoka zawartość 5-HMF, może świadczyć, że miód został zafałszowany inwertem cukrowym otrzymanym na drodze kwasowej hydrolizy sacharozy lub syropem skrobiowym. Oznaczanie zawartości 5-HMF w klarownym, przefiltrowanym wodnym roztworze miodu wykonuje się metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z odwróconymi fazami i z detektorem UV-VIS z matrycą diodową (HPLC/DAD).

Najważniejszymi biologicznymi składnikami miodu są enzymy pochodzące z gruczołów ślinowych pszczoł, a jednymi z ważniejszych są inwertaza i diastaza ( $\alpha$ -amylaza). Enzymy decydują o właściwościach odżywczych i prozdrowotnych miodu. Niska aktywność enzymów może być wynikiem ogrzewania, może także wskazywać na dodatek do miodu cukru inwertowanego. Aktywność enzymów maleje również podczas długiego przechowywania miodu w niesprzyjających warunkach. Wskaźnikiem enzymatycznej aktywności miodu jest tzw. liczba diastazowa, wyrażana ilością jednostek Schade na 1 g miodu. Jednostka Schade jest to taka aktywność diastazy, która przekształca 0,01 g skrobi w temperaturze 40°C do określonego punktu końcowego w czasie jednej godziny. Zgodnie z przepisami liczba diastazowa nie powinna być niższa niż 8 jednostek. Miody dobrej jakości posiadają wysoką aktywność enzymatyczną, a ich liczba diastazowa jest często wyższa od 20. Najwyższą liczbą diastazową odznaczają się miody spadziowe, zwłaszcza pozyskiwane ze spadzi liściastej. Oznaczenie aktywności amylolitycznej miodu (liczby diastazowej) wykonuje się metodą spektrofotometryczną.

Przewodność elektryczna właściwa jest parametrem pozwalającym na odróżnienie miodu nektarowego od spadziowego. Wartość przewodności zależy od ilości związków mineralnych i kwasów w miodzie. W miodach nektarowych przewodność elektryczna nie może przekraczać  $0,8 \text{ mS} \times \text{cm}^{-1}$ , a w miodach spadziowych jest powyżej tej wartości. Obniżona prze-



Zdjęcie 3. Obraz mikroskopowy pyłków miodu pochodzącego z Azji (pyłki krzyżownicy *Polygala widuensis* w lewym górnym rogu i po prawej stronie)  
Foto: Krzysztof Krahel

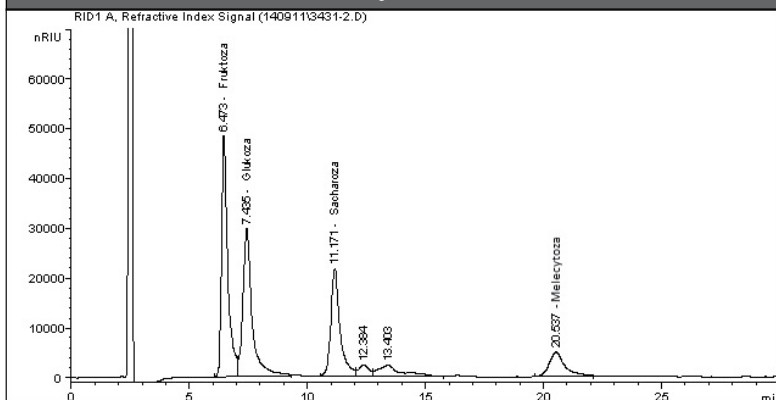


Zdjęcie 4. Obraz mikroskopowy pyłków miodu pochodzącego z Hiszpanii (pyłki czystka *Cistus* - dwa największe pyłki widoczne na pierwszym planie)  
Foto: Krzysztof Krahel

wodność elektryczna właściwa, połączona z obniżoną liczbą diastazową, podwyższoną zawartością sacharozy i obniżoną zawartością proliny, może świadczyć o celowym zafałszowaniu miodu syropem cukrowym. Oznaczanie przewodności właściwej miodu wykonuje się metodą konduktometryczną. Wynik badania wyraża się w milisimensach na centymetr ( $\text{mS} \times \text{cm}^{-1}$ ).

Na podstawie wyników analiz miodów przebadanych w Laboratorium Specjalistycznym w Białymstoku w ramach kontroli przeprowadzonych w latach 2009–2015 stwierdzono, że jakość miodu poddanego badaniom najczęściej odbiegała od obo-

**WYKRES 1. CHROMATOGRAM MIODU SPADZIOWEGO ZAFALSZOWANEGO SACHAROZĄ UZYSKANY METODĄ HPLC-RID**



**TABELA 1. NIEZGODNOŚCI WYSTĘPUJĄCE W MIODACH PRZEBADANYCH W LATACH 2009-2015 W LABORATORIUM SPECJALISTYCZNYM W BIAŁYMSTOKU**

Parametr nie spełniający wymagań	Udział w stosunku do wszystkich wykrytych niezgodności (w %)
Zawartość pyłku występującego w przewodzie	38%
Liczba diastazowa	33%
Przewodność elektryczna właściwa	12%
Zawartość 5-HMF	7%
Inne (zawartość sacharozy, masa netto, ocena organoleptyczna)	10%

wiążących wymagań w zakresie deklarowanego pochodzenia botanicznego oraz liczby diastazowej (tabela 1).

**Słodki miód czy syrop? – pozostałe metody wykrywania zafałszowań miodu**

Opisane powyżej „tradycyjne” badania laboratoryjne miodu, polegające na analizie składu obecnych w nim pyłków, analizie sensorycznej, analizie składu cukrów oraz oznaczaniu aktywności enzymów, oznaczaniu stężenia 5-HMF oraz proliny, nie zawsze są skuteczne w wykrywaniu zafałszowań. Często niespełnienie wymagań odnośnie jednego z wymienionych wyżej parametrów nie świadczy o zafałszowaniu miodu, a jedynie o słabszej jego jakości.

Do bardziej zaawansowanych technicznie metod wykrywania zafałszowań miodów syropami cukrowymi należy metoda spektrometrii masowej (SCI-RA/MS), pozwalająca określić stosunek izotopów węgla <sup>13</sup>C do <sup>12</sup>C. W badaniach tych wykorzystuje się prawidłowość, że rośliny należące do różnych szlaków metabolicznych w czasie fotosyntezy wy-

twarzają cukry różniące się zawartością wymienionych izotopów węgla <sup>13</sup>C i <sup>12</sup>C. Zatem stosunek obu tych izotopów jest inny w cukrach nektaru roślin miododajnych i cukrach obecnych w syropach powstałych z trzciny cukrowej lub skrobi zbożowej czy kukurydzianej.

Połączenie opisanej powyżej spektrometrii masowej stosunków izotopowych węgla z metodą chromatografii cieczowej (EA/LC-IRMS) pozwala na wykrycie zafałszowań syropami powstałymi z roślin o tym samym szlaku metabolicznym fotosyntezy, co rośliny miododajne. W wykrywaniu zafałszowań miodu syropami cukrowymi bierze się także pod uwagę oznaczoną chromatograficznie obecność oligosacharydów. Stwierdzenie ich obecności powyżej 0,7%, świadczy o zafałszowaniu miodu.

Dodatek syropów skrobiowych do miodu wykrywa się również na podstawie aktywności enzymów β-fruktofuranazy oraz β- i γ-amylazy. Enzymy te są stosowane w produkcji syropów ze skrobi, zatem ich duża aktywność świadczy o obecności w miodzie fałszujących go cukrów. Aktywność wymienionych powyżej enzymów można zniszczyć działaniem wysokiej temperatury, zatem aby otrzymać jak najbardziej wiarygodny wynik, do wykrywania zafałszowań w miodzie stosuje się kombinację wymienionych wyżej metod.

Jak widać na powyższych przykładach wykrywanie zafałszowań miodów nie jest prostym zadaniem, z uwagi na coraz bardziej wyrafinowane metody ingerencji w naturalny skład tego produktu, związane z pojawianiem się na rynku nowszych i trudniejszych do wykrycia substancji imitujących naturalny skład miodu.



Problematyka kontroli mięsa i przetworów została uszczegółowiona – jak podałem wyżej – w akcie z 30 czerwca 1906 r. Upoważniał on ministra rolnictwa do ustanowienia inspektorów ds. kontroli zwierząt przeznaczonych do uboju – przy czym w stosunku do 1891 r. poza bydłem, trzodą i owcami – kontrolą objęto także ubój kóz. Mięso oraz produkty mięsne podlegały dwukrotnej kontroli, tj. „na wejściu” i „na wyjściu” każdego zakładu branży mięsnej, bez względu na jego charakter czyli w rzeźni, firmie konserwującej mięso, solącej, pakującej, przetwarzającej i każdej innej firmie z branży mięsnej.

### Food and Drug Administration (FDA)

Tak jak zmieniało się prawo o czystej żywności, tak zmieniała się i forma organizacyjno-instytucjonalna jego egzekucji. Początki sięgają okresu wiele lat przed uchwaleniem aktu z 1906 r., a dokładnie 1862 r., kiedy to w nowoutworzonym ministerstwie rolnictwa<sup>4</sup>, powstał *Division of Chemistry* (Dział Chemii) i zatrudniono pierwszego chemika. Był nim Charles M. Wetherill<sup>5</sup>. W budżecie federalnym na rok kończący się 30 czerwca 1865 r. w części „ministerstwo rolnictwa”, widnieje już stanowisko i pensja dla chemika (2 tys. \$ rocznie) i asystenta chemika (1400 \$ rocznie). W tym samym, czyli 1864 r. dokładnie 1 lipca, uchwałą Kongresu (!) nr 65, ministerstwo rolnictwa otrzymało jeden pokój z przeznaczeniem na laboratorium chemiczne.

Kontrolę żywności Dział Chemii rozpoczął w 1867 r. Po przyjściu w 1883 r. na szefa Działu H.W. Wiley'a, działalność w zakresie badania jakości i fałszerstw żywnościowych uległa zdynamizowaniu. Wzrost zadań oraz zatrudnienia sprawił, że w 1901 roku Dział został przekształcony w Biuro ds. Chemii (*Bureau of Chemistry*). W 1906 r. gdy uchwalano prawo o czystej żywności Wiley zatrudniał już 110 pracowników. W 1912 r. gdy odchodził z Biura liczyło ono już 146 osób, a budżet Biura wzrósł w tym czasie ponad 5,5-krotnie.

W takiej formie organizacyjnej Biuro działało do 1927 r., kiedy to wprowadzono zmiany organizacyjne. Z Biura ds. Chemii wydzielono wówczas sprawy związane z kontrolą żywności i leków, czyli zadania wynikające z ustawy z 1906 r. Dodano natomiast za-

Report on expenditure.  
That all moneys appropriated by this Act which the Jamestown Tercentennial Commission is authorized to expend shall be drawn out of the Treasury in such manner and under such regulations as such Commission may determine, subject to the approval of the Secretary of the Treasury, and at the close of the exposition period, and after the work of such Commission is completed, such Commission shall make a complete report of their actions hereunder and a complete statement of all expenditures for each of the purposes herein specified to the President of the United States for transmission to Congress.  
Approved, June 30, 1906.

June 16, 1906.  
(Ch. 3914.)  
(Public Law 391.)

CHAP. 3915.—An Act for preventing the manufacture, sale, or transportation of adulterated or misbranded or poisonous or deleterious foods, drugs, medicines, and liquors, and for regulating traffic therein, and for other purposes.  
Be it enacted by the Senate and House of Representatives of the United States of America in Congress assembled, That it shall be unlawful for any person to manufacture within any Territory or the District of Columbia any article of food or drug which is adulterated or misbranded, within the meaning of this Act; and any person who shall violate any of the provisions of this section shall be guilty of a misdemeanor; and for each offense shall, upon conviction thereof, be fined not to exceed five hundred dollars or shall be sentenced to one year's imprisonment, or both such fine and imprisonment, in the discretion of the court, and for each subsequent offense and conviction thereof shall be fined not less than one thousand dollars or sentenced to one year's imprisonment, or both such fine and imprisonment, in the discretion of the court.

Sec. 2. That the introduction into any State or Territory or the District of Columbia from any other State or Territory or the District of Columbia, or from any foreign country, or shipment to any foreign country of any article of food or drug which is adulterated or misbranded, within the meaning of this Act, is hereby prohibited; and any person who shall ship or deliver for shipment from any State or Territory or the District of Columbia to any other State or Territory or the District of Columbia, or to a foreign country, or who shall receive in any State or Territory or the District of Columbia from any other State or Territory or the District of Columbia, or foreign country, and having so received, shall deliver, in original unbroken packages, for pay or otherwise, or offer to deliver to any other person, any such article so adulterated or misbranded within the meaning of the Act, or any person who shall sell or offer for sale in the District of Columbia or the Territories of the United States any such adulterated or misbranded foods or drugs, or export or offer to export the same to any foreign country, shall be guilty of a misdemeanor, and for such offense be fined not exceeding two hundred dollars for the first offense, and upon conviction for each subsequent offense not exceeding three hundred dollars or be imprisoned not exceeding one year, or both, in the discretion of the court: Provided, That no article shall be deemed misbranded or adulterated within the provisions of this Act when intended for export to any foreign country and prepared or packed according to the specifications or directions of the foreign purchaser when no substance is used in the preparation or packing thereof in conflict with the laws of the foreign country in which said article is intended to be shipped; but if said article shall be in fact sold or offered for sale for domestic use or consumption, then this proviso shall not exempt said article from the operation of any of the other provisions of this Act.

Sec. 3. That the Secretary of the Treasury, the Secretary of Agriculture, and the Secretary of Commerce and Labor shall make uniform

Prohibit.  
Articles for export.  
Domestic consumption.  
Labels and regulations to be made.

Prohibit.  
Articles for export.  
Domestic consumption.  
Labels and regulations to be made.

Pierwsza strona ustawy z 1906 r. Źródło: *The Statutes at Large, the United States of America from December, 1905, to March 1907.*

dania wynikające z ustawy z 26 kwietnia 1910 r. o zapobieganiu fałszowaniu środków owadobójczych (*The Insecticide Act*) i powołano do życia *Food, Drug and Insecticide Administration*. Tak więc formalnie nazwa zbliżona do współczesnej FDA, po raz pierwszy pojawiła się w akcie z 18 stycznia 1927 r. Pozostałe zadania Biura ds. Chemii oraz Biura ds. Gleby, połączono w jedno biuro *Bureau of Chemistry and Soils*.

Dzisiejsza nazwa – FDA – po raz pierwszy pojawiła się w akcie ustanawiającym budżet ministerstwa rolnictwa na rok kończący się 30 czerwca 1931 (Chapter 341, 46 stat. 392). A zatem od 27 maja 1930 r. gdy uchwalono budżet na rok 1930/31, nazwa amerykańskiej instytucji odpowiadającej za przeciwdziałanie fałszowaniu żywności brzmi: *Food and Drug Administration*.

Współczesna FDA: to roczny budżet na poziomie 4,5 mld \$ i około 15 tys. pracowników. Tak więc od jednego pracownika, jednego pokoju laboratoryjnego i prywatnego sprzętu Ch.M. Wetherill'a o wartości 5 tys. \$, do wielomiliardowego budżetu i dziesiątek tysięcy pracowników. To wszystko w ciągu 150 lat. Takie są jednak wymogi, potrzeby, lecz i możliwości społeczeństw rozwiniętych. A że potrzeby są coraz większe, to potwierdza to także i budżet FDA, który tylko od 2000 r. do 2015 wzrósł ponad 3-krotnie.

<sup>4</sup> Ministerstwo rolnictwa utworzono aktem z 15 maja 1862 r. (Chapter LXXII, 12 Stat. 387).

<sup>5</sup> Ch. M. Wetherill w Dziale Chemii ministerstwa rolnictwa został zatrudniony prawdopodobnie w drugiej połowie października 1862 r.

Stanisław Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOSCI (24):

## THE PURE FOOD AND DRUG ACT (USA).

### Część IV. Dalsze losy ustawy z 1906 r.

#### Zmiany ustawy w 1906 r.

Ustawa z 1906 r. zmieniana była wielokrotnie przykładowo w 1912 r. 1913 r., czy 1935 r. Zmiana z 1912 r. zwana poprawką Sherley'a<sup>1</sup> dotyczyła rozszerzenia definicji nieprawidłowego oznakowania leków. Dodano punkt traktujący oznakowanie jako zafałszowane, gdy zawierało ono jakiegokolwiek informacje na temat leczniczych, lub zdrowotnych właściwości leku, w sytuacji gdy były one nieprawdziwe, lub wprowadzające w błąd.

Z kolei poprawka Gouldena<sup>2</sup> z 1913 r. dotyczyła także znakowania, lecz żywności. Doprecyzowano ustęp dotyczący znakowania żywności w zakresie podawania masy, lub objętości towaru. Zmiana polegała na dodaniu znakowania poprzez podanie ilości (sztuk) zawartych w opakowaniu jednostkowym oraz wprowadzono możliwość podawania tolerancji w stosunku do powyższych miar. Dodatkowo oznakowanie powinno być wyraźne i widoczne. Nie były to zatem zmiany znaczące i ustawa z 1906 r. przetrwała, aż do roku 1938, kiedy to uznana za przestarzałą – została uchylona przez *The Federal Food, Drug, and Cosmetic Act* (z 25 czerwca 1938 r.).

Akt z 1938 r. był znacznie obszerniejszy od poprzedniej regulacji (z 1906 r.). Liczył łącznie 9 rozdziałów oraz 33 artykuły z licznymi ustępami i podpunktami. Zawierał bardzo rozbudowany słowniczek pojęć i definicji oraz aż 12 kategorii czynów zabronionych, związanych z produkcją oraz obrotem. Jego oddziaływanie poszerzono o kosmetyki oraz urządzenia i sprzęt stosowany w medycynie ludzi i zwierząt. Wprowadzono także szczegółowe przepisy dotyczące wprowadzania na rynek nowych leków, głównie jako konsekwencja tragicznego zdarzenia jakie miało miejsce w 1937 r. w związku z wprowadzeniem no-

wego leku (*Elixir of Sulfanilamide*), zawierającego trujące składniki<sup>3</sup>.

#### Inspekcja mięsna

Obok kontroli żywności i leków 30 czerwca 1906 r. Kongres wprowadził także oddzielne przepisy o kontroli mięsa i jego przetworów. Zrobiono to aktem ustanawiającym budżet ministerstwa rolnictwa na rok kończący się 30 czerwca 1907 (*An Act Making appropriations for the Department of Agriculture for the fiscal year ending June thirtieth, nineteen hundred and seven*). Upoważniono w nim ministra rolnictwa do ustanowienia inspektorów kontrolujących proces uboju oraz przetwórstwa mięsa i jego produktów. Nie był to jednak akt pierwotny, bowiem stosowne w tym względzie prawo federalne, Kongres ustanowił już 3 marca 1891 r., kiedy to uchwalono akt wprowadzający kontrole żywego bydła i świń, oraz tusz i produktów mięsnych, przeznaczonych do obrotu mięsno-dzystanowego oraz do innych celów.

Akt ten (z 1891 r.) upoważniał ministra rolnictwa do ustanowienia inspektorów odpowiedzialnych za kontrole stanu zdrowotnego bydła przeznaczonego na eksport oraz mięsa pozyskanego z uboju tego bydła. W dalszej kolejności kontrole obejmowały ocenę stanu zdrowotnego bydła, owiec i świń, przeznaczonych na ubój i sprzedaż w kraju. Inspektorzy byli upoważnieni do kontroli bydła przed ubojem oraz tusz po uboju. Kontrolowali jakość zdrowotną mięsa na etapie uboju, solenia, konserwowania i pakowania. Pozytywny wynik kontroli potwierdzali certyfikatem w przypadku żywego bydła oraz stosownego oznakowania tusz i mięsa (znaki, stemple). Uchylenie się od kontroli, a także podrabianie, fałszowanie, czy świadome korygowanie certyfikatów i oznakowania, karane było w wysokości nie mniej niż 1000 \$ oraz karą pozbawienia wolności do jednego roku.

<sup>1</sup> Joseph Swagar Sherley (1871–1941).

<sup>2</sup> Joseph Aloysius Goulden (1844–1915).

<sup>3</sup> W wyniku zażycia tego leku zmarło wówczas ponad 100 osób, w większości dzieci.