

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (58)/2020

ISSN 1896-9569

Podsumowanie 2019 roku

– str. 3–10

**Połączenie systemów
AAC i iRASFF**

– str. 22

**Żywność wolna
od GMO** – str. 23

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń – marzec 2020 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Okiem Inspekcji JHARS

Anna Dominiak 3

Podsumowanie działalności IJHARS w 2019 r.

Jarosław Doliński, Anna Wolska 6

Działalność laboratoriów GIJHARS w 2019 roku

Aleksandra Józefowicz 9

Gdzie jesteś?

Wytyczne o pochodzeniu żywności

Anna Dominiak 11

Zawsze gotowe

Kinga Pszczółkowska 13

Wyrok TSUE w sprawie C-310/17

Małgorzata Stańczuk 15

Ograniczenie stosowania w nazwie produktu

określenia „SWOJSKA CHATA”

Antonina Kowalczyk 18

Połączenie systemów AAC oraz iRASFF

Laura Koenig 22

Żywność wolna od GMO. Jak ją rozpoznać?”

Sylwia Ciągło-Androsiuk 23

„Ludzie listy piszą...” a czasem nawet telefonują

Katarzyna Ostrowska 26

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

BREXIT – Wyjście Zjednoczonego Królestwa

z Unii Europejskiej i okres przejściowy

Marzena Chacińska 28

Aktualne prace normalizacyjne nad żywnością

przeznaczoną dla starszych niemowląt i małych dzieci

Anna Janasik 30

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (39):

The Canadian Adulteration Act (1884)

Część V: Treść ustawy i jej zmiany

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Sylwia Ciągło-Androsiuk

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

Marzena Chacińska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie Integracji Europejskiej na Uniwersytecie Warszawskim. Od 1999 r. związana z administracją publiczną i współpracą międzynarodową. Od sierpnia 2009 r. Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej.

Jarosław Doliński

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

Anna Dominiak

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

Anna Janasik

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

Aleksandra Józefowicz

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

Laura Koenig

Absolwentka kierunku technologii żywności i żywienia człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2010 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów

Antonina Kowalczyk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa administracyjnego na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Związana z GIJHARS od powstania Inspekcji. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Stanisław Kowalczyk

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego. Autor ponad 200 publikacji, 200 ekspertyz i opinii oraz 150 referatów.

Katarzyna Ostrowska

Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Specjalność – Technologia produktów roślinnych. Ukończyła studia podyplomowe „Menadżer jakości” na Wydziale Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Pracuje w WIJHARS w Olsztynie od 2010 r., obecnie główny specjalista w Wydziale Kontroli.

Kinga Pszczółkowska

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

Małgorzata Stańczuk

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

Anna Wolska

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Pixabay

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 10.04.2020 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W tym numerze podsumowaliśmy dla Państwa naszą działalność w 2019 rok – liczby mówią same za siebie. W IJHARS zatrudnionych jest w sumie 630 osób, w tym 454 inspektorów uczestniczących w kontrolach. Przeprowadziliśmy w sumie 75 565 czynności kontrolnych, w tym: 66 012 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 5891 kontroli urzędowych na rynku krajowym oraz 3662 czynności kontrolne wykonane na wniosek przedsiębiorcy.

Nasi inspektorzy sprawdzili jakość handlową między innymi: mięsa i jego przetworów, przetworów rybnych, mlecznych, zbożowych, pieczywa, jaj, wyrobów garmażeryjnych, miodu, kawy, świeżych owoców i warzyw, ziemniaków i ziół. Skontrolowaliśmy prawie 1500 podmiotów. I muszę przyznać, że jakość handlowa oraz oznakowanie artykułów rolno – spożywczych poprawiły się w porównaniu do lat ubiegłych. Zachęcam do lektury artykułów w całości poświęconych podsumowaniu minionego roku (strony 3–10).

Kiedy producent może zamieścić na swoim wyrobie określenie „swojska chata”? Czy wystarczy sama grafika przedstawiająca wieś? Czy może jednak za takim obrazkiem musi iść także skład samego produktu? W artykule „Ograniczenie stosowania w nazwie produktu określenia „swojska chata” autorka przedstawia dokładnie decyzję sądu w tej sprawie.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

Życzymy, aby nadchodzące Święta Wielkanocne napełniły Państwa serca radością i nadzieją, a chwile spędzone w gronie najbliższych dodały otuchy i pozwoliły przezwyciężyć wszystkie trudności.

Kierownictwo IJHARS



Źródło: Pixabay

WYDARZENIA STYCZEŃ – MARZEC 2020

III WARSZTATY OLIWNE

28 stycznia w Brukseli Dyrekcja Generalna AGRI (Rolnictwo i Rozwój Obszarów Wiejskich) zorganizowała III edycję warsztatów dotyczących kontroli zgodności w sektorze oliwy z oliwek. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele 23 państw członkowskich Unii Europejskiej. Z ramienia Polski w warsztatach wzięła udział Urszula Wieteska, z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS.



Celem organizowanych warsztatów była m.in. wymiana doświadczeń i dobrych praktyk w zakresie prowadzonych kontroli dotyczących oliwy z oliwek. Podczas spotkania Komisja Europejska poinformowała o swojej stronie internetowej dedykowanej oliwie z oliwek https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/plants-and-plant-products/plant-products/olive-oil_en. Zamieszczono na niej informacje mające na celu podnoszenie świadomości konsumentów odnośnie różnych kategorii oliwy z oliwek i obowiązujących norm jakościowych.



BREXIT

31 stycznia 2020 roku Wielka Brytania opuściła Unię Europejską. Od 1 lutego 2020 roku UE liczy 27 państw członkowskich, rozpoczął się okres przejściowy, który potrwa do końca 2020 roku. Szczegóły w sekcji **Współpraca międzynarodowa** na stronie 36.



POROZUMIENIE DOTYCZĄCE KONTROLI ŻYWNOŚCI I PASZ OZNAKOWANYCH JAKO „WOLNE OD GMO”

13 lutego Główny Inspektor JHARS – Andrzej Romańnik oraz Główny Lekarz Weterynarii – Bogdan Konopka, podpisali porozumienie o współpracy w zakresie sporządzania dokumentów dotyczących



kontroli podmiotów wprowadzających na rynek żywność lub pasze oznakowane jako wolne od GMO. Ma ono na celu zapewnienie sprawnego i skutecznego wykonywania obowiązków określonych w art. 9 ust. 1

ustawy z dnia 13 czerwca 2019 roku o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów w zakresie sporządzenia:

- rocznego programu kontroli podmiotów wprowadzających na rynek żywność lub pasze oznakowane jako wolne od GMO,
- rocznego raportu z kontroli przestrzegania przepisów tej ustawy.



SPOTKANIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA „WOLNE OD GMO”

Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej wraz z pracownikami uczestniczyła w spotkaniach organizowanych z inicjatywy branży mleczarskiej, dotyczących stosowania przepisów ustawy z 13 czerwca 2019 r. o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów. W dniach 13 i 28 lutego spotkania zorganizował Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny.

Kolejne spotkanie z inicjatywy Polskiej Izby Mleka mające na celu wyjaśnienie wątpliwości pojawiających się w związku z dużym zainteresowaniem branży mleczarskiej znakowaniem swoich produktów jako „wolne od GMO”, odbyło się 3 marca w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na pytania uczestników odpowiadali przedstawiciele Departamentu Hodowli i Ochrony Roślin w MRiRW oraz służb kontrolnych, tj. Głównego Inspektoratu Weterynarii i Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.



RYNEK CHMIELU

4 marca w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbyło się spotkanie podczas którego omówiono sytuację na rynku chmielu w Polsce. W szczególności zwrócono uwagę na możliwości wykorzystania polskiego chmielu przez browary działające w naszym kraju oraz na potencjał produkcyjny tego sektora. W spotkaniu udział wzięła Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS oraz pracownicy tego Biura.

OKIEM INSPEKCJI IJHARS,

Anna
Dominiak

czyli wyniki kontroli jakości handlowej z 2019 r.

Na celowniku...

Tematy kontroli planowych na 2019 r. ustalono na podstawie analizy prawdopodobieństwa naruszenia prawa. Obejmowała ona wyniki dotychczasowych kontroli i stwierdzane podczas nich nieprawidłowości, udział poszczególnych grup produktów w rynku, wielkość ich spożycia oraz znaczenie w diecie, a także informacje zgłoszone przez inne instytucje i konsumentów. Sprawdzono jakość handlową: mięsa i jego przetworów, przetworów rybnych, mlecznych, zbożowych, pomidorowych i owocowych, orzechów, pieczywa, wyrobów garmazeryjnych, jaj, oliwy z oliwek, tłuszczów do smarowania, miodu, kawy, lodów, napojów alkoholowych (piwa, wyrobów winiarskich i napojów spirytusowych), soków i nektarów oraz świeżych owoców, warzyw, ziemniaków i ziół. Ponadto, zweryfikowano oznakowanie słonych przekąsek, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich oraz wyrobów mlekopodobnych. Skontrolowano prawie 1500 podmiotów, które wytypowane zostały na podstawie m.in. profilu działalności pod kątem produktów priorytetowych, skali dystrybucji i znaczenia na rynku, częstotliwości przeprowadzanych kontroli oraz ich wyników.

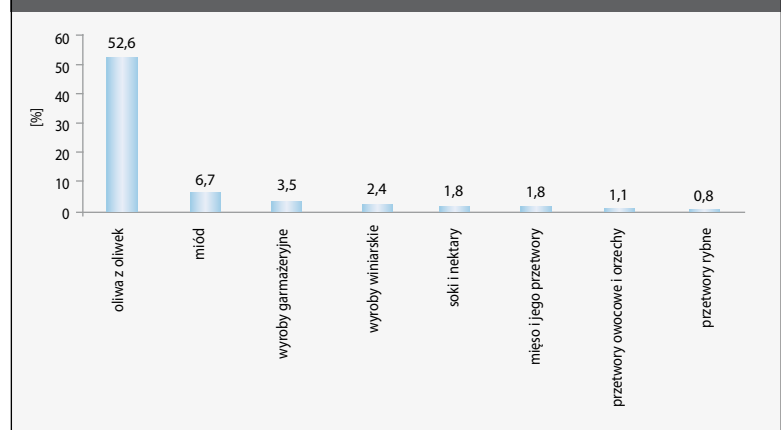
Przeprowadzone kontrole skoncentrowane były na laboratoryjnym wykrywaniu zafałszowań i sprawdzeniu oznakowania, biorąc pod uwagę wymagania określone w przepisach oraz deklaracje producentów. Laboratoria GIJHARS wykonały badania pozwalające m.in. na wykrycie obecności: tłuszczu obcego w przetworach mlecznych, niedeklarowanych składników, bakterii fermentacji mlekowej w pieczywie produkowanym na zakwasie oraz badania pozwalające na określenie udziału pyłku przewodniego w miodach czy identyfikację gatunkową surowców pochodzenia zwierzęcego. W zależności od rodzaju wyrobu i deklaracji producenta wykonane analizy obejmowały również oznaczenie podstawowych parametrów jakościowych takich jak: zawartość tłuszczu, białka, cukru, wody, kofeiny, soli i alkoholu czy gęstość, kwasowość i wilgotność. W laboratorium zagranicznym po raz kolejny zweryfikowano cechy organoleptyczne oliwy z oliwek. Jakość handlową świeżych owoców i warzyw (w tym przede wszystkim owoców cytrusowych, jabłek, gruszek, pomidorów,

marchwi, cebuli, papryki i ogórków), ziół (głównie bazylii) oraz ziemniaków sprawdzono na zgodność z wymaganiami określonymi w normach handlowych Unii Europejskiej oraz z pozostałymi przepisami dotyczącymi ich jakości.

Na oko...

Niewłaściwe **cechy organoleptyczne** stwierdzono w przypadku 1,4%¹ partii poddanych kontroli. Udział nieprawidłowości utrzymuje się więc cały czas na stosunkowo niskim poziomie (ok. 1,5%). Niechlubnym „liderem” rankingu jest oliwa z oliwek (*wykres 1*) – zakwestionowano najwięcej partii (ponad połowę skontrolowanych), a stwierdzone nieprawidłowości były bardzo poważne. Ujawniono bowiem wady niedozwolone w najwyższej kategorii oliwy z oliwek, a także brak aromatu owocowego typowego dla oliwy z pierwszego tłoczenia oraz przekroczenie poziomu wad dopuszczalnych dla tej kategorii. W pozostałych przypadkach (z uwagi m.in. na niewłaściwy smak, zapach czy wygląd) kwestionowano pojedyncze partie. Zastrzeżeń nie wniesiono do jakości przetworów warzywnych, mlecznych i zbożowych, jaj, pieczywa, tłuszczów do smarowania, kawy, piwa oraz lodów.

WYKRES 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU OCENY CECH ORGANOLEPTYCZNYCH W 2019 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



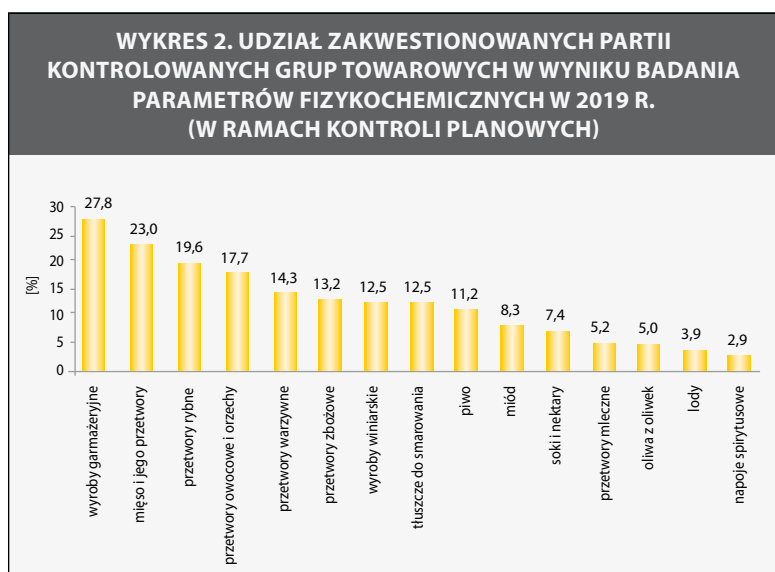
¹ Udział partii zakwestionowanych w zakresie cech organoleptycznych (kontrole planowe): 2019 r. – 1,4%, 2018 r. – 1,9%, 2017 r. – 2,5%, 2016 r. – 1,2%, 2015 r. – 0,9%, 2014 r. – 1,2%, 2013 r. – 1,5%, 2012 r. – 1,4%, 2011 r. – 1,3%

W porównaniu do wyników poprzednich kontroli planowych wzrost odsetka zakwestionowanych partii stwierdzono w przypadku m.in. wyrobów winiarskich, miodu, mięsa i jego przetworów oraz soków i nektarów. Mniejszy udział nieprawidłowości odnotowano z kolei w odniesieniu do przetworów mlecznych, warzywnych, owocowych i orzechów.

Jakość handlowa świeżych owoców, warzyw, ziół oraz ziemniaków skontrolowanych w zakresie wymagań dotyczących ich cech fizycznych (wymagań minimalnych, prezentacji, jednolitości) była na wysokim poziomie. Zakwestionowano 1,2% partii świeżych owoców, warzyw i ziół, a wszystkie sprawdzone partie ziemniaków spełniały obowiązujące wymagania jakościowe.

Czego oczy nie widzą...

W zakresie parametrów fizykochemicznych zakwestionowano 14,5%² partii, czyli o 3,4 p.p. mniej niż w 2018 r. Niestety nieprawidłowości stwierdzane są w niemal w każdej skontrolowanej grupie asortymentowej – wyjątek w 2019 r. stanowiła kawa i pieczywo. Najczęściej kwestionowano jakość wyrobów garmażeryjnych (27,8%), mięsa i jego przetworów (23,0%), przetworów rybnych (19,6%) oraz przetworów owocowych i orzechów (17,7%) (wykres 2). Udział partii o niezgodnych parametrach fizykochemicznych zmniejszył się w przypadku m.in. tłuszczów do smarowania i przetworów rybnych, a wzrósł w przypadku np. przetworów owocowych i orzechów, wyrobów winiarskich oraz soków i nektarów.



² Udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych (kontrole planowe): 2019 r. – 14,5%, 2018 r. – 17,9%, 2017 r. – 14,4%, 2016 r. – 12,7%, 2015 r. – 11,9%, 2014 r. – 16,1%, 2013 r. – 17,0%, 2012 r. – 14,5%, 2011 r. – 15,0%

Produkty kwestionowane były przede wszystkim ze względu na niezgodność poszczególnych parametrów jakościowych (np. zawartości tłuszczu, białka, soli, ekstraktu, alkoholu, kwasowości, wilgotności, masy netto czy danych w wartości odżywczej) z deklaracją lub wymaganiami określonymi w przepisach. Producenci nadal mają więc problemy z wyborem surowca o odpowiednich parametrach oraz z zapewnieniem właściwego nadzoru nad procesem produkcji, co negatywnie odbija się na jakości wyrobu gotowego. Analizy wykonane w laboratoriach GIJHARS ujawniły również przypadki świadczące o zamierzonym fałszowaniu produktów, takie jak: obecność niedeklarowanych (np. surowców mięsnych i dodatków w przetworach mięsnych i wyrobach garmażeryjnych) lub niedozwolonych (np. cukru w koncentracie pomidorowym) składników, a także zawyżona zawartość stigmastadienów w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia świadcząca o dodatku tańszego oleju. Ponadto, w co trzeciej partii miodu, w której przeprowadzono analizę pyłkową, stwierdzono brak przewagi pyłku przewodniego oraz obecność pyłków wskazujących na inne niż deklarowane pochodzenie geograficzne.

Oczy szeroko otwarte...

Odnotowano najniższy od 2011 r. odsetek partii niewłaściwie oznakowanych (20,3%)³. Oby ta tendencja spadkowa utrzymała się w kolejnych latach, bo jedna piąta kwestionowanych partii to wciąż dość wysoki poziom. Grupą asortymentową z największym udziałem nieprawidłowości były wyroby garmażeryjne (36,4%), piwo (34,7%), miód (31,8%), soki i nektary (30,5%) oraz oliwa z oliwek (30,4%). Najrzadziej kwestionowano natomiast oznakowanie jaj (3,4%) i przetworów warzywnych (2,5%) (wykres 3). W porównaniu do poprzednich kontroli planowych mniej nieprawidłowości stwierdzono w przypadku m.in. tłuszczów do smarowania, wyrobów mlekopodobnych, przetworów warzywnych i owocowych oraz orzechów, a więcej w odniesieniu do np. oliwy z oliwek.

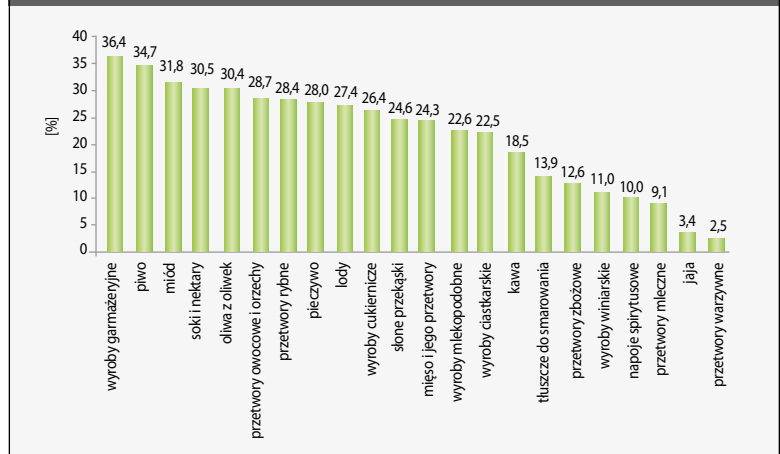
Pomimo dość znaczącego spadku odsetka niewłaściwie oznakowanych partii w wielu branżach, to niestety wiedza producentów w tym temacie

³ Udział partii zakwestionowanych w zakresie znakowania (kontrole planowe): 2019 r. – 20,3%, 2018 r. – 24,1%, 2017 r. – 25,1%, 2016 r. – 21,3%, 2015 r. – 25,7%, 2014 r. – 23,8%, 2013 r. – 25,1%, 2012 r. – 25,9%, 2011 r. – 27,7%

wciąż pozostawia wiele do życzenia. Brak pełnej nazwy czy wskazanie jej niezgodnie z prawdą (np. „marmolada różana” dla wyrobu niezawierającego róży czy „masło” dla miksów tłuszczowych) to tylko wierzchołek góry lodowej. Równie trudne okazuje się bowiem właściwe podanie składu wyrobu gotowego. Nagminny wręcz jest brak wyszczególnienia wszystkich użytych surowców albo wymienianie składników, które nie były stosowane w procesie produkcji (przy jednoczesnym niezachowaniu odpowiedniej kolejności). Producenci „zapominają” też o wskazaniu pochodzenia, które jest obowiązkowe dla niektórych produktów (np. miodu). Zdarza się też, że jeśli już taką informację podadzą (w tym dobrowolnie) to nie zawsze jest ona zgodna z prawdą. Nie widzą za to problemu w wyróżnianiu swoich wyrobów określeniami typu „wiejski”, „domowy”, „tradycyjny” i „naturalny” przy jednoczesnym stosowaniu dodatków i przetworzonych surowców. Niektórzy idą krok dalej i próbują promować „wolne od antybiotyków” jaja, miód „bez cholesterolu” czy soki „bez konserwantów, barwników, aromatów i dodatkowego cukru” (mimo że podawanie takich informacji jest niezgodne z prawem). Zaskakujące jest, że dla wielu producentów problematyczne okazuje się prawidłowe podanie ilościowej zawartości składników, wartości odżywczej, okresu przydatności do spożycia, warunków przechowywania czy ilości nominalnej.

Niewłaściwie oznakowana była co dziesiąta partia świeżych owoców, warzyw i ziół (spadek o 11,5 p.p. w porównaniu do kontroli z 2018 r.) oraz co trzecia partia ziemniaków (wzrost aż o 20,4 p.p. w stosunku do 2018 r.). Najczęściej stwierdzano całkowity brak oznakowania. Wymaganych przepisami informacji (np. o klasie jakości, odmianie, pochodzeniu) brakowało również w dokumentacji towarzyszącej.

WYKRES 3. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA W 2019 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



Spojrzenie w przyszłość...

Analizując wyniki kontroli planowych przeprowadzonych przez Inspekcję JHARS w 2019 r. można pokusić się o stwierdzenie, że „nauka nie poszła w las”. Deklarowanym cechom organoleptycznym nie odpowiadały pojedyncze partie, odnotowano mniejszy udział niezgodności w zakresie parametrów fizykochemicznych, a odsetek partii kwestionowanych w zakresie znakowania był najniższy od 2011 r. Wygląda więc na to, że producenci wyciągnęli wnioski z nieprawidłowości ujawnionych w poprzednich latach i zaczęli przykładać większą wagę do zapewnienia właściwych cech jakościowych swoich produktów i ich prawidłowego znakowania. Przed nimi jeszcze długa droga, bo uchybienia nadal są stwierdzane, a wiele z nich to nie tylko „wypadki przy pracy”, ale celowe działania. Mówi się, że „człowiek uczy się na błędach”, więc dalsze postępy producentów „w nauce” będzie na bieżąco śledzić Inspekcja JHARS podczas kolejnych kontroli jakości handlowej. Wystawi im laurkę czy nałoży kary? Oto jest pytanie...



Źródło: Adobe Stock

Jarosław Doliński
Anna Wolska

PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI IJHARS W 2019 R.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) realizuje zadania określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz innych ustawach i rozporządzeniach krajowych i unijnych. Oprócz kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym i w obrocie z zagranicą IJHARS nadzoruje wybrane rynki związane z produkcją żywności i środków do produkcji rolnej (mięso, drób, świeże owoce i warzywa, wino, chmiel, nawozy), realizuje zadania wynikające ze Wspólnej Polityki Rolnej (rolnictwo ekologiczne, produkty regionalne i tradycyjne, rynek mięsa wołowego, kontrole beneficjentów otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji w obszarze mechanizmów WPR administrowanych przez agencje płatnicze) oraz przeprowadza czynności kontrolne na wniosek producenta lub przedsiębiorcy umożliwiając w ten sposób między innymi eksport polskiej żywności do krajów trzecich. W realizację ustawowych zadań kontrolnych w 2019 roku zaangażowanych było 454 pracowników, w tym 100 osób zatrudnionych w 5 laboratoriach GIJHARS.

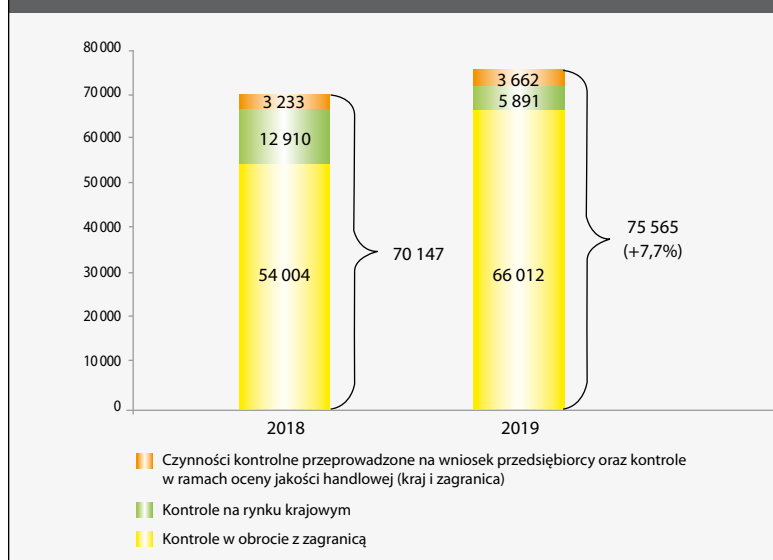
W 2019 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 75 565 czynności kontrolnych, w tym: 66 012 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 5891 kontroli urzędowych na rynku krajowym oraz 3662 czynności kontrolne wykonane na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2018 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zwiększyła się o 5418 (7,7%), głównie w odniesieniu do kontroli w obrocie z zagranicą (wzrost o ponad 12 tys.) oraz w niewielkim stopniu do czynności wykonywanych na wniosek przedsiębiorcy o 429 (13,2%) (wykres 1). Spadek liczby kontroli na rynku krajowym spowodowany był

brakiem realizacji w 2019 r. kontroli świeżych owoców i warzyw, w związku z zakazem ich przywozu z Unii Europejskiej do Federacji Rosyjskiej.

W 2019 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 2 341,8 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie: nasiona roślin oleistych, przetwory z owoców i warzyw, ryby i przetwory rybne, zboża i ich przetwory, kawa, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, herbata i herbatki, mięso drobiowe i jego przetwory, przyprawy), 501 tys. hl importowanych napojów alkoholowych, wina i piwa, 100,5 tys. hl importowanych soków owocowych, warzywnych i napojów bezalkoholowych oraz 70,2 tys. hl olejów roślinnych. W wyniku kontroli urzędowych zakwestionowano 266 partii artykułów rolno-spożywczych przywożonych do Polski. Urzędową kontrolą zgodności z normami handlowymi objęto również 504,4 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw. W wyniku urzędowych kontroli świeżych owoców i warzyw wywożonych z kraju stwierdzono niewłaściwą jakość w 2 przypadkach, natomiast w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw przywożonych do kraju stwierdzono niewłaściwą jakość w 81 przypadkach.

Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym obejmowała kontrole prowadzone w trybie planowym i doraźnym, w tym kontrole w ramach rozpatrzenia wniosków oraz kontrole produktów wycofanych z rynku na wniosek KOWR

WYKRES 1. LICZBA CZYNNOŚCI KONTROLNYCH PRZEPROWADZONYCH OGÓŁEM NA RYNKU KRAJOWYM I W OBROTCIE Z ZAGRANICĄ PRZEZ IJHARS W LATACH 2018–2019



(wykres 2). Kontrolą planową objęto m.in. produkty, odnośnie których w latach poprzednich odnotowano wysoki odsetek nieprawidłowości. Zakres kontroli dotyczył jakości handlowej: przetworów mlecznych i wyrobów mlekopodobnych, mięsa i przetworów mięsnych, ryb, przetworów rybnych, margaryn i miksów tłuszczowych, świeżych owoców i warzyw, przetworów owocowych i warzywnych, soków i nektarów, przetworów zbożowych, napojów spirytusowych, przekąsek słonych oraz wyrobów ciastkarskich i cukierniczych, pieczywa, fermentowanych napojów winiarskich, ziemniaków jadalnych i ziemniaków wczesnych ze szczególnym uwzględnieniem deklaracji w zakresie pochodzenia oraz jaj spożywczych, piwa, miodu, kawy oraz oliwy z oliwek.

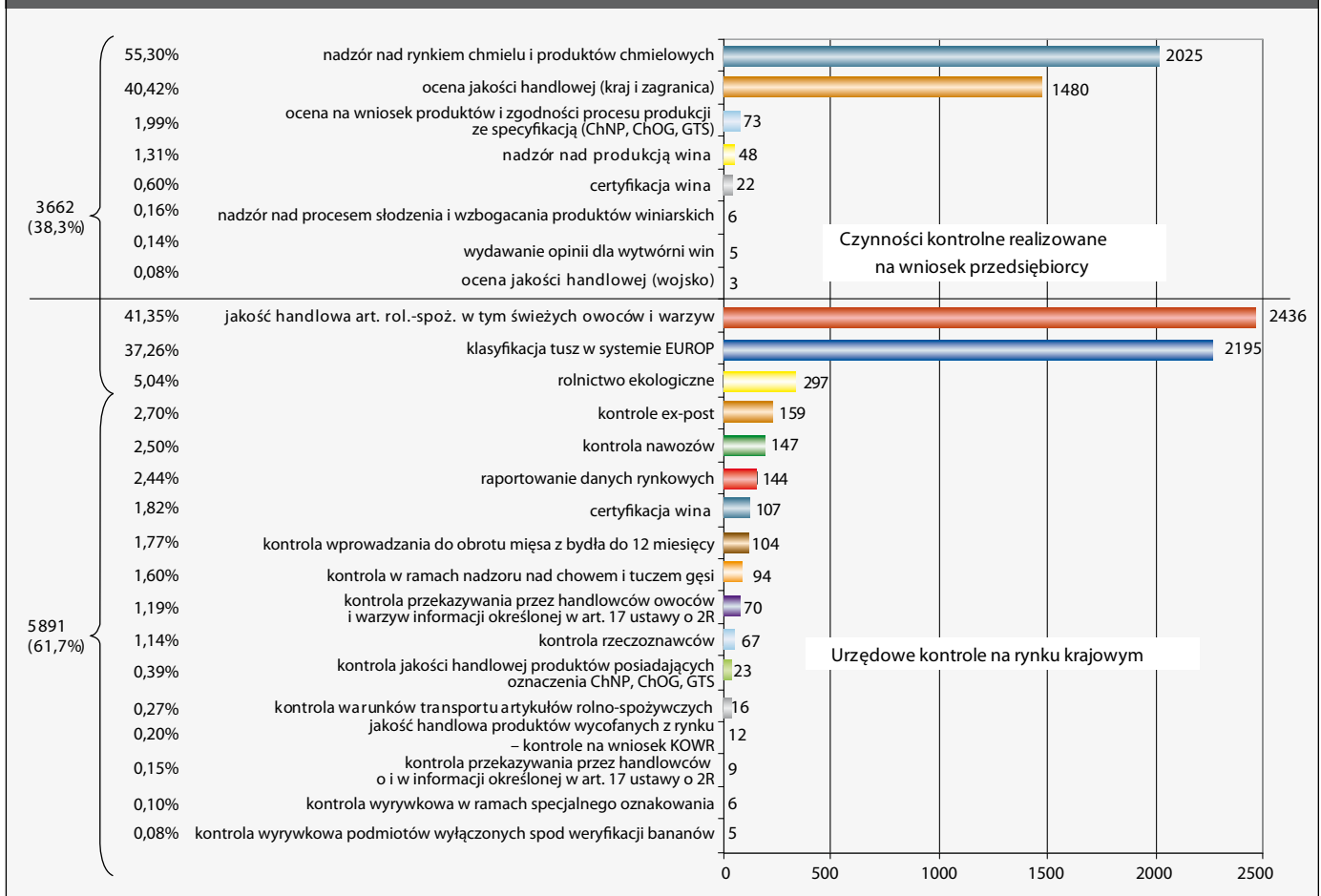
W ubiegłym roku podejmowano także działania dodatkowe w celu skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, inne instytucje kontrolne, UOKiK, producentów żywności i konsumentów. Przeprowadzono również cztery kontrole wyrobów mięsnych w ramach systemu RASFF, a także 21 kontroli na wniosek

administracji innego państwa UE, w ramach Krajowego Punktu Kontaktowego ds. oszustw związanych z żywnością.

W ubiegłym roku przeprowadzano kontrole na rynku krajowym w zakresie nowych tematów, tj. kontroli rzeczoznawców oraz kontroli wyrywkowych podmiotów wyłączonych spod weryfikacji bananów.

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 20,3% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych, 32,2% ziemniaków konsumpcyjnych oraz 10,9% skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw oraz ziół. W porównaniu do 2018 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zmniejszył się o 3,8 punktu procentowego, w przypadku świeżych owoców i warzyw o 11,5 punktu, natomiast w odniesieniu do ziemniaków konsumpcyjnych zaobserwowano znaczący wzrost, tj. o 20,4 punktu

WYKRES 2. CZYNNOŚCI KONTROLNE REALIZOWANE NA RYNKU KRAJOWYM PRZEZ IJHARS W 2019 R. WEDŁUG GŁÓWNYCH TEMATÓW



procentowego. Najczęściej kwestionowano oznakowanie: wyrobów garmażeryjnych, piwa, miodu, soków i nektarów oraz oliwy z oliwek.

W przypadku badań laboratoryjnych próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym stwierdzono, że 14,5% skontrolowanych partii artykułów było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta. W porównaniu do 2018 r. udział partii o nieprawidłowych parametrach fizykochemicznych obniżył się o 3,4 punktu procentowego. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: wyrobów garmażeryjnych, mięsa i jego przetworów oraz ryb i ich przetworów.

Powodem zakwestionowania jakości handlowej 1,4% skontrolowanych partii wyrobów w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym, w trybie planowym, były niewłaściwe cechy organoleptyczne, gdzie w porównaniu z 2018 r. odnotowano nieznaczny spadek udziału partii o niewłaściwych cechach organoleptycznych – o 0,5 punktu procentowego. Pogorszenie cech organoleptycznych dotyczyło głównie: oliwy z oliwek, miodu i wyrobów garmażeryjnych.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 1166 decyzji administracyjnych, w tym: 715 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 2436,8 tys. zł oraz 451 obejmujących artykuły rolno-spożywcze o jakości niezgodnej z wymaganiami lub deklaracją producenta. Ponadto, 679 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji

lub oznakowaniem produktu, a na 486 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 106,9 tys. zł.

W wyniku 3662 czynności kontrolnych przeprowadzonych na wniosek producenta wydano:

- 1250 *decyzji administracyjnych*: zezwalających i odmawiających zastosowania odstępstw od warunków produkcji ekologicznej (654), w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli (547), zwalniających podmiot z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do produkcji (49),
- 1531 *świadczeń jakości handlowej*, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; posiadanie *świadczeń jakości handlowej* ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 800 *certyfikatów* na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych; posiadanie *certyfikatu* jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 240 *świadczeń jakości* dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w *Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2019 r.*, które będzie dostępne na stronie www.ijhars.gov.pl



Zródło: Adobe Stock

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2019 ROKU

Aleksandra
Józefowicz

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

W 2019 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem – 5238 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 5090 próbek,
- w ramach oceny jakości handlowej – 102 próbki,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 46 próbek.

Wykonano ogółem – 28 207 oznaczeń, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli – 27 686 oznaczeń,
- w ramach oceny jakości handlowej – 273 oznaczenia,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 248 oznaczeń.

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2019 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 17,3%,
- oznaczenia fizykochemiczne – 81,5%,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 0,8%,
- oznaczenia sensoryczne – 0,4%.

W 2019 r. udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją stanowił 9,9% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli (14,5% bez uwzględniania próbek chmielu). W zakresie nadzoru Inspekcji JHARS nad certyfikacją chmielu i produktów chmielowych laboratoria GIJHARS w 2019 r. zbadały 1723 próbki chmielu.

W 2019 r. cztery laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji, audyt w piątym laboratorium GIJHARS został przeniesiony na 2020 rok. Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie zostały poddane audytowi wg nowego wydania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02. 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.

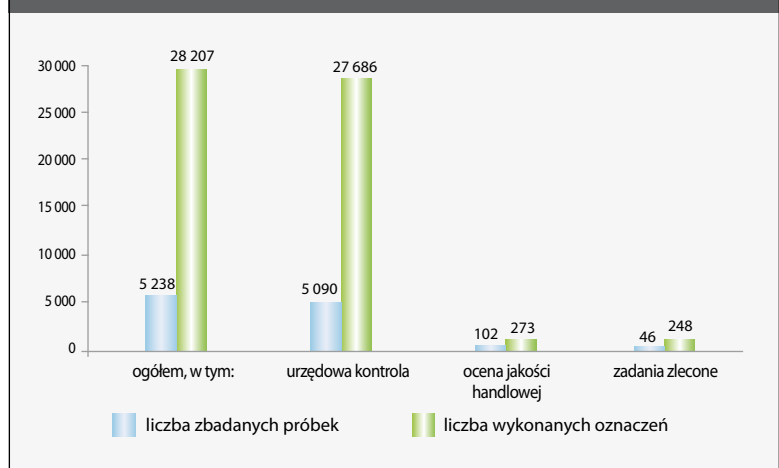
W 2019 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

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

TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2019 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE.

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	5 238	100	28 207	100
urzędowa kontrola	5 090	97,2	27 686	98,1
ocena jakości handlowej	102	1,9	273	1,0
zadania zlecone przez agencje płatniczo-wykonawcze	46	0,9	248	0,9

WYKRES 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2019 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE – UKŁAD GRAFICZNY.



Zgodnie z wymaganiami zawartymi w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz dokumentach PCA, laboratoria GIJHARS monitorowały swoje działania poprzez porównania z wynikami innych laboratoriów uczestnicząc w porównaniach międzylaboratoryjnych ILC, zarówno krajowych, jak i zagranicznych oraz w licznych badaniach biegłości PT. W 2019 r. w ramach badań PT i ILC 99,2% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, wdrożyło metodę wykrywania obecności mikroflory charakterystycznej (drożdży) w piwach „żywych”, oznaczanie stosunku izotopów C^{13}/C^{12} w spirytusie oraz zawartości tokoferoli i tokotrienoli w przetworach mleczarskich. W grupie towarowej ryby mrożone glazurowane rozszerzono zakres analityczny o badanie zawartości mięsa i wody dodanej. Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2019 r. rozszerzyło zakres analityczny o 2 nowe parametry (skuteczność pasteryzacji i kwasowość ogólna) w grupie towarowej piwo oraz o 2 parametry (kwasowość lotna i zawartość kwasu cytrynowego) w grupie towarowej fermentowane napoje winiarskie. Ponadto, laboratorium dodało 3 nowe parametry do zakresu elastycznego akredytacji w makaronie.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni rozszerzyło w 2019 r. zakres analityczny o 4 nowe parametry w grupie towarowej produkty seropodobne oraz o 5 parametrów w płatkach śniadaniowych. Wdrożono również metodę oznaczania zawartości sodu w sokach owocowych i soku pomidorowym oraz zawartość glukozy, fruktozy i sacharozy w soku pomidorowym i winie niemusującym. Ponadto, w grupie towarowej przetwory pomidorowe i fermentowane napoje alkoholowe wdrożono meto-

dę oznaczania zawartości kwasów benzoesowego, sorbowego i ich soli oraz słodzików w fermentowanych napojach alkoholowych. W przetworach mięsnych i rybnych rozszerzono zakres analityczny o badanie zawartości błonnika pokarmowego, a zakres analiz mikrobiologicznych o wykrywanie obecności mikroflory charakterystycznej (drożdży) w piwach „żywych”. Ponadto, laboratorium w wyniku bieżących potrzeb, za zgodą Najwyższego Kierownictwa, wdrożyło w kilku nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w 2019 r. wdrożyło w grupie towarowej przetwory mięsne metody oznaczania zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych oraz kwasów organicznych (octowego, propionowego i cytrynowego oraz ich soli octanów, propionianów, cytrynianów). Dodatkowo, laboratorium wdrożyło badanie zawartości przeciwutleniaczy fenolowych w grupie towarowej przetwory mięsne oraz zawartości kationów i anionów metodą chromatografii jonowej w kolejnych grupach artykułów żywnościowych, a także wykrywanie oraz ilościowe oznaczanie barwników metodą HPLC w dżemach, galaretkach, deserach, cukierkach i kremach.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2019 r. rozszerzyło swój zakres analityczny w grupie mięso surowe o parametr obecność wody dodanej oraz wdrożono określanie tożsamości metodą mikroskopową w 3 nowych przyprawach ziołowych. Ponadto, laboratorium wdrożyło metodę identyfikacji specyficznego DNA dla maślaka w grupie towarowej grzyby i przetwory z grzybami oraz wykrywanie obecności specyficznego DNA dla kolejnych odmian chmielu.



Zrodilo: Adobe Stock

GDZIE JESTEŚ? WYTYCZNE O POCHODZENIU ŻYWNOSCI

Skąd pochodzisz?

Deklaracja pochodzenia jest obowiązkowa dla niektórych środków spożywczych (np. mięsa i ryb, miodu, świeżych owoców i warzyw, ziemniaków, oliwy z oliwek) i wynika z odrębnych przepisów (zarówno krajowych, jak i unijnych). Wskazywanie informacji o pochodzeniu w oznakowaniu pozostałych produktów jest dobrowolne. Mogą być one podane w różnej formie, np. ilustracji, symboli i wyrażeń odnoszących się do miejsc lub obszarów geograficznych. Należy jednak wtedy pamiętać o zasadach określonych w rozporządzeniu nr 1169/2011¹. Po pierwsze, informacje powinny być podawane w sposób jednoznaczny – tak, aby nie wprowadzały konsumenta w błąd. Dlatego też deklarację o pochodzeniu wskazuje się w sytuacji, gdy jej brak mógłby dezorientować konsumenta odnośnie rzeczywistego pochodzenia danego wyrobu (np. gdy całość oznakowania sugeruje, że dany produkt pochodzi z innego miejsca lub kraju). Po drugie, przy podawaniu pochodzenia wyrobu gotowego trzeba mieć również na uwadze pochodzenie jego podstawowego składnika. Szczegółowe wymagania w tym zakresie zawarto w rozporządzeniu nr 2018/775². Przy przekazywaniu informacji na temat podstawowego składnika (poza kryterium ilościowym) należy rozważyć cechy charakterystyczne danego produktu i jego oznakowanie, a także czy oznaczenie pochodzenia określonego składnika może znacząco wpłynąć na decyzje zakupowe konsumentów oraz czy brak takiej wiedzy wprowadzałby ich w błąd.

¹ art. 26 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

² rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego

Pytasz o drogę?

Kwestia podawania pochodzenia (w tym składnika podstawowego) budzi szereg wątpliwości interpretacyjnych. Po wielu konsultacjach z państwami członkowskimi Komisja Europejska opracowała wytyczne³ w tej sprawie. Zawarto w nich m.in. następujące wyjaśnienia:

- Co do zasady dane identyfikacyjne podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze (w tym podawane na zasadzie „wyprodukowane przez ... dla ...”) nie stanowią oznaczenia miejsca ani kraju pochodzenia żywności. Każdy przypadek należy jednak rozpatrywać indywidualnie biorąc pod uwagę całość oznakowania, w tym wyraźne podkreślenie tych danych (np. poprzez ich uzupełnienie dodatkowym oświadczeniem, logo lub innym znakiem graficznym wyraźnie odnoszącym się do określonego pochodzenia). Z deklaracją pochodzenia danego wyrobu kojarzone są natomiast informacje typu „wyprodukowano w ... (państwo)” i „produkt z ... (państwo)” (w przeciwieństwie do sformułowania „pakowano w ...”, którego nie należy uznawać za wskazujące na kraj lub miejsce pochodzenia).
- Nazwy przewidziane w przepisach są obowiązkowe do stosowania (tj. jeśli w przepisach określono nazwę konkretnego wyrobu producent powinien się nią posługiwać), więc nie powinny powodować zastosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia nr 1169/2011. Oznaczenia geograficzne wskazane w nazwach zwyczajowych i rodzajowych (np. „frankfurterki”) również nie są uznawane za deklarację pochodzenia – pod warunkiem, że powszechnie kojarzone są z określonym rodzajem produktu, a nie z oznaczeniem pochodzenia (podlegają indywidualnej ocenie w każdym kraju członkowskim). Podobnie sformułowania takie jak „w rodzaju”, „typu” i „w stylu”, które z założenia odnoszą się do charakterystycznych cech wyrobu gotowego lub sposobu jego produkcji, generalnie nie powinny być uznawane za oznaczenie

³ Zawiadomienie Komisji w sprawie stosowania przepisów art. 26 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

pochodzenia. Każdy przypadek powinien być jednak rozpatrywany oddzielnie, z uwzględnieniem zasadności podawania takich informacji w oznakowaniu.

- Flagi i mapy dotyczące określonego terytorium geograficznego uznaje się za wskazanie pochodzenia. Tak samo mogą być postrzegane inne symbole narodowe (np. charakterystyczna budowla, osoba czy krajobraz). Ich interpretacji należy jednak dokonywać indywidualnie biorąc pod uwagę rodzaj wyrobu gotowego oraz całość jego oznakowania (w tym umiejscowienie danej grafiki na opakowaniu, jej wielkość i kolor). Za oznaczenie pochodzenia nie powinno się jednak uznawać flag i akronimów (np. „PL”, „GB”), które mają na celu wyłącznie pomoc konsumentom w odnalezieniu ich języka na wielojęzycznych etykietach.
- Biorąc pod uwagę definicję podstawowego składnika⁴ środek spożywczy może mieć jeden lub kilka takich składników (wówczas – jeśli wymagają tego przepisy – wskazuje się kraj lub miejsce pochodzenia dla każdego z nich). Może się również okazać, że dany produkt w ogóle nie zawiera składnika, który spełniałby definicję składnika podstawowego. Taka sytuacja miałaby miejsce, jeśli żaden ze składników nie występuje w przewadze (ponad 50%) lub nie jest zwykle kojarzony przez konsumenta z nazwą wyrobu (a tym samym nie jest wymagane podanie jego ilości). Podanie pochodzenia składnika będzie także obowiązkowe (na podstawie art. 26 ust. 3 rozporządzenia nr 1169/2011) w przypadku przetworzonego produktu jednoskładnikowego, jeżeli jego ostatnie znaczące przetworzenie odbyło się w innym miejscu niż to, z którego pochodził nieprzetworzony surowiec lub gdy surowiec pochodził z różnych miejsc.
- Podając pochodzenie podstawowego składnika należy wybrać jeden z obszarów geograficznych

wskazanych w rozporządzeniu nr 2018/775 albo wskazać, że nie pochodzi on z kraju/miejsca pochodzenia środka spożywczego. Komisja Europejska podkreśla, że nie ma możliwości łączenia różnych poziomów geograficznych, przy czym wskazanie konkretnego kraju może stanowić uzupełnienie oznaczenia „UE” i „spoza UE” (np. „UE (Hiszpania) i spoza UE (Szwajcaria)”). Dopuszczalne jest natomiast jednoczesne odnośzenie się do państwa członkowskiego i państwa trzeciego. Ponadto, przepisy nie przewidują zwolnienia z obowiązku wskazania pochodzenia podstawowego składnika, nawet jeśli konsumenci są świadomi, że może on zostać pozyskany wyłącznie spoza UE. Kraj pochodzenia podstawowego składnika powinien być oznaczony słownie⁵. Stosowanie do tego celu rozpoznawalnych skrótów (np. „UK”, „USA”, „UE”) mogłoby być dopuszczalne pod warunkiem, że konsumenci poprawnie by je zrozumieli i nie zostaliby wprowadzeni w błąd.

Dokąd zmierzasz?

Dyskusje prowadzone w trakcie opracowywania wytycznych pokazały, że wskazywanie pochodzenia nie jest takie oczywiste, jak mogłoby się wydawać. Opracowane przepisy są bowiem dość ogólne i pozostawiają szerokie pole do interpretacji. Każdy przypadek powinien być więc rozpatrywany indywidualnie biorąc pod uwagę całość oznakowania oraz jego odbiór przez konsumentów w danym państwie członkowskim. Opracowany przewodnik ma na celu pomóc wszystkim podmiotom łańcucha żywnościowego oraz organom kontrolnym w lepszym zrozumieniu i prawidłowym stosowaniu przepisów dotyczących deklaracji pochodzenia środków spożywczych. Jednak (jak zaznaczyła Komisja Europejska) dokument ten nie posiada oficjalnego statusu prawnego, więc w razie sporów ostatecznej interpretacji prawa dokona Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej.

⁴ art. 2 ust. 2 lit. q) rozporządzenia nr 1169/2011

⁵ zgodnie z art. 9 ust. 2 w związku z ust. 1 lit. i) rozporządzenia nr 1169/2011

ZAWSZE GOTOWE,

Kinga
Pszczółkowska

czyli jakość handlowa wyrobów garmażeryjnych

Szybkie tempo życia, a tym samym brak wolnego czasu powoduje, że coraz częściej sięgamy po wyroby garmażeryjne. Niewątpliwie produkty te cechują się praktycznością, co oznacza że ich przyrządzenie jest łatwe i szybkie. Ponadto, w przypadku wyrobów garmażeryjnych mowa jest także o tzw. żywności „wygodnej”, czyli produktach spożywczych o wysokim stopniu dyspozycyjności, zapewniających konsumentowi możliwość szybkiego przygotowania posiłku.

Potwierdzeniem popularności dań gotowych jest przede wszystkim różnorodność produktów dostępnych w sklepach. Od lat zaobserwować można zwiększenie asortymentu dań gotowych. Coraz częściej pojawiają się wyroby garmażeryjne skierowane do konkretnych grup osób, co wynika z dużego zainteresowania tego typu produktami.

Rynek wyrobów gotowych to już nie tylko słynne pierogi, czy naleśniki. Postępująca globalizacja, a także wzrastająca popularność potraw kuchni zagranicznych skutecznie wymuszają na producentach poszerzanie „portfolio” o nowe, niespotykane dotychczas produkty. Stąd też w ofertach sklepowych zamiast pierogów znajdziemy także rosyjskie pielmieni, a zamiast naleśników – amerykańskie pancakes.

Definicja i podział wyrobów garmażeryjnych

Brak jest jednej, ogólnej definicji wyrobów garmażeryjnych, która uwzględniałaby wszystkie ich cechy, z uwagi na szeroką gamę tego typu produktów. Wyrobem garmażeryjnym jest m.in. bigos, ale też sałatka, dlatego najbliższa wydaje się definicja zawarta w Polskiej Normie PN-A-82017:1998 *Wyroby garmażeryjne – Terminologia*, w której wyroby garmażeryjne określone zostały jako „półprodukty, wyroby kulinarne i wyroby gotowe o zróżnicowanym składzie przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub szybkiego przygotowania posiłków”.

Należy zaznaczyć, że Polskie Normy obecnie nie są obligatoryjne, jednak przez wiele lat obowiązywały w Polsce, a dziś stosowane mogą być pomocniczo,

jako podstawa merytoryczna przy ustalaniu kategorii produktów podczas planowania procesu produkcyjnego przez producentów.

Faktem jest, że oferta wyrobów garmażeryjnych jest zróżnicowana, dlatego nawet w Polskich Normach nie ma jednego, uniwersalnego podziału tego typu produktów. Klasyfikację wyrobów garmażeryjnych można przyjąć uwzględniając wiele przesłanek. Najprostszy podział to ten wskazujący na obecność mięsa lub jego brak. Jednak, także w grupie wyrobów garmażeryjnych mięsnych można dokonać kategoryzacji, np. z uwagi na ilość składnika mięsnego.

Dlatego też, wśród wyrobów gotowych z mięsa i podrobów wyróżnia się m. in. wyroby z mięsa i podrobionego (np. klopsy, pulpety) lub nierozdrobnionego, ze stałymi elementami mięsnymi (np. szaszłyki)¹, natomiast wśród wyrobów garmażeryjnych z dodatkiem mięsa wyróżnić można produkty takie jak: pierogi, czy krokiety², które cieszą się dużą popularnością wśród dań gotowych.

W sprzedaży dostępne są także wyroby garmażeryjne niemięsne, które podobnie do ww. grupy asortymentowej podzielić można biorąc pod uwagę zastosowane surowce, tj.: mączne (np. naleśniki, kopytka), warzywne (np. surówki, placki ziemniaczane), nabiałowe (np. kluski leniwe, pasty jajeczne), a także kaszowe, owocowe oraz mieszane wyroby garmażeryjne³.

W Polskich Normach opisane zostały także wymagania dla potraw garmażeryjnych kulinarnych (zup, sosów, gulaszów, bigosów itp.)⁴, a także dla sałatek⁵, czy galaret⁶, przy czym należy pamiętać, że lista ta nie jest zamknięta, a przywołane podziały należy traktować umownie, z uwagi na postępujący rozwój i poszerzanie asortymentu oferowanych produktów.

¹ PN-A-82012:1996 Wyroby garmażeryjne – Wyroby gotowe z mięsa i podrobów, Wymagania

² PN-A-82018:1998 Wyroby garmażeryjne z dodatkiem surowców mięsnych

³ PN-A-82300:1995 Wyroby garmażeryjne niemięsne

⁴ PN-A-82013:1996 Wyroby garmażeryjne kulinarne, Wymagania

⁵ PN-A-82016:1998 Wyroby garmażeryjne, Sałatki

⁶ PN-A-82015:1998 Wyroby garmażeryjne, Galarety

Co wybrać?

Analizując ofertę wyrobów garmażeryjnych można znaleźć wiele produktów, skierowanych do różnych grup społecznych i wiekowych, zaczynając od tradycyjnych polskich dań – pierogi, uszka, krokiety, czy bigosy, skończywszy na zestawach obiadowych (np. kotlet z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi).

Dodatkowo, dużą popularnością cieszą się potrawy kuchni zagranicznych, np. azjatyckiej, meksykańskiej, amerykańskiej, czy włoskiej – skierowane głównie do konsumentów szukających nowych smaków, a także dania przygotowywane z myślą o osobach z nietolerancjami pokarmowymi lub stosujących specjalne diety np. wegańskie lub wegetariańskie.

Przy wyborze dań gotowych konsumenci kierują się różnymi kryteriami, w tym: smakiem, estetyką potrawy i jego opakowania, czy też z uwagi na zastosowane składniki. Ponadto, duże znaczenie ma także przydatność produktu, czyli jego trwałość, zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi, czy na przykład możliwość przechowywania bez warunków chłodniczych. Przedstawione cechy produktu spełniają definicję wspomnianej już żywności „wygodnej”, w którą to kategorię wpisują się wyroby garmażeryjne.

Wyniki kontroli jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych

Kontrola w zakresie jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych przeprowadzana jest corocznie, z uwagi na szeroki asortyment ww. produktów. Wyroby garmażeryjne były objęte kontrolą także w IV kw. 2019 r., gdzie za produkty priorytetowe, uwzględnione podczas prowadzonych kontroli, uznano wyroby garmażeryjne z nadzieniem, jak również wyroby takie jak: zapiekanki, czy pizze.

Największą liczbą inspekcji objęto produkty takie jak: pierogi z nadzieniem niemięsnym (m.in. ruskie, z kapustą i grzybami) oraz pierogi z nadzieniem mięsnym (np. z mięsem, z mięsem i pieczarkami). Ponadto, kontrola dotyczyła następujących wyrobów garmażeryjnych: krokietów, kartaczy, pizz, uszek, kanapek, zapiekanek oraz pyz. Zakres kontroli obejmował sprawdzenie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych na zgodność z deklaracją producenta oraz sprawdzenie prawidłowości znakowania.

Badania laboratoryjne

Nieprawidłowości w ocenie organoleptycznej dotyczyły przede wszystkim niezgodności w smaku i zapachu wyrobów garmażeryjnych w odniesieniu do deklaracji producenta. Należy zaznaczyć, że błędy stwierdzono w pojedynczych skontrolowanych partiach, tj. w 3,5% partii objętych kontrolą (wykres 1). Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych, które dotyczyły 27,8% wszystkich skontrolowanych partii (wykres 1) i wskazywały przede wszystkim na zaniżoną lub zawyżoną zawartość składników, takich jak: tłuszcz, sól, czy białko, ale także na zaniżoną zawartość nadzienia oraz obecność niezadeklarowanych substancji lub składników, w tym obecność niedeklarowanego gatunku surowca mięsnego. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły w głównej mierze składu produktu, tj. zawartości składników i nadzienia, co z punktu widzenia konsumenta jest niezwykle istotne. Wskazanie na etykiecie wykazu składników w sposób rzetelny, zgodnie z rzeczywistą recepturą danego produktu umożliwia świadomy wybór spośród wyrobów garmażeryjnych dostępnych na rynku.

Znakowanie

Także w przypadku znakowania wyrobów garmażeryjnych najwięcej nieprawidłowości dotyczyło aspektów związanych z wykazem składników, w tym między innymi pominięcia składników zastosowanych w procesie produkcji (np. surowca drobiowego, składnika złożonego: tj. przyprawy do zupy w płynie), ale także nie wskazania porządku malejącego komponentów użytych w produkcji. Ponadto, wiele niezgodności dotyczyło nazewnictwa składników (np. podano informację o zastosowaniu „tłuszczu”, zamiast „oleju słonecznikowego”) oraz braku wskazania procentowej zawartości tych składników, które kojarzone są z nazwą produktu (np. „kapusty” w „pierogach z mięsem i kapustą”). Co więcej, pojawiały się także przypadki umieszczania w wykazie składników faktycznie nie występujących w wyrobie, np. wskazano obecność ziemniaków, których w rzeczywistości nie użyto do produkcji. Należy zaznaczyć, że konsument wybierając spośród dostępnych w sprzedaży wyrobów garmażeryjnych dokonuje analizy informacji przedstawionych na etykiecie, w tym przede wszystkim informacji dotyczących nazwy i składu produktu. Wszelkie informacje umieszczane na etykiecie bądź opakowaniu powinny

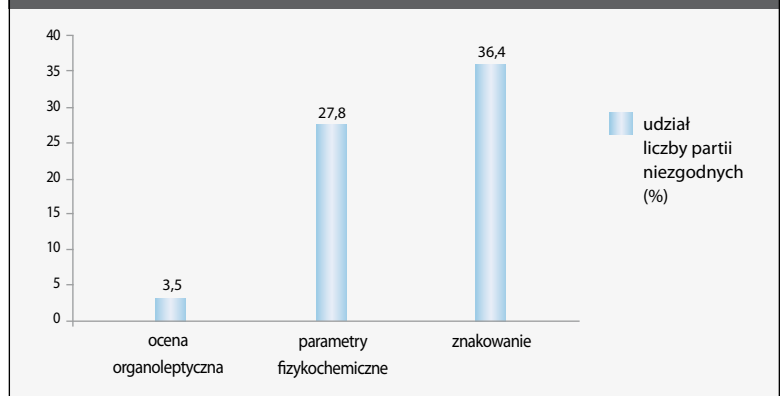
być zatem rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia, a także w żaden sposób nie powinny wprowadzać w błąd.

Ponadto, podczas kontroli wykryto szereg innych nieprawidłowości w zakresie znakowania, w tym błędne wskazanie danych identyfikacyjnych producenta lub ich nieuwzględnienie w znakowaniu. Jednocześnie, w wielu przypadkach informacje o warunkach przechowywania umieszczono w innym miejscu niż po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości. Błędy pojawiały się także przy wyrażaniu wartości odżywczej i dotyczyły one niewłaściwej kolejności składników odżywczych oraz zastosowania nieprawidłowych określeń np. „kalorie” zamiast „wartość energetyczna”. Udział liczby partii niewłaściwie oznakowanych wynosił 36,4% (wykres 1).

Podsumowanie

Wyroby garmazeryjne stanowią dużą grupę produktów, spośród tych dostępnych w sprzedaży. W dobie tak szerokiego wachlarza ofert, producenci prześcigają się w kwestii rodzaju oferowanych produktów. Z uwagi, że najczęściej jest to żywność przetworzona, praktycznie niewymagająca skomplikowanej obróbki, skład takich produktów często jest złożony

WYKRES 1. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH W IV KW. 2019 R.



i zawiera tzw. składniki, które same składają się z wielu komponentów, skąd mogą wynikać błędy w znakowaniu. W gestii producentów leży rzetelne informowanie konsumentów, o tym co zawierają produkty. Zatem, prowadzone przez nich działania powinny być skierowane na prawidłowe prowadzenie procesów produkcyjnych, zgodnie z recepturami, a informacje podawane na etykiecie i opakowaniu powinny być w pełni zgodne z prawdą. Producenci powinni zapewnić aby jakość oferowanych na rynku wyrobów garmazeryjnych nie budziła żadnych zastrzeżeń, a produkty te były zawsze „gotowe”.

WYROK TSUE W SPRAWIE C-310/17

Małgorzata
Stańczuk

Czy smak sera może być objęty ochroną prawa autorskiego? – Wyrok Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z dnia 13 listopada 2018 r. w sprawie C-310/17

Przedmiot rozstrzygnięcia

Przedmiotem rozstrzygnięcia Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z dnia 13 listopada 2018 r. w sprawie C-310/17 była wykładnia przepisów Dyrektywy 2001/29/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 maja 2001 r. w sprawie harmonizacji niektórych aspektów praw autorskich i pokrewnych w społeczeństwie informacyjnym, w zakresie możliwości objęcia smaku produktu spożywczego ochroną prawa autorskiego.

Okoliczności faktyczne

„Heksenkaas” lub „Heks'nkaas” (zwany dalej „Heksenkaas”) jest serem do smarowania z dodatkiem

śmietany i ziół, stworzonym w 2007 r. przez holenderskiego handlarza warzywami i świeżymi produktami. W zamian za wynagrodzenie powiązane z wynikami sprzedaży twórca, umową zawartą w 2011 r., przeniósł swoje prawa własności intelektualnej dotyczące tego produktu na spółkę Levola. W dniu 10 lipca 2012 r. na metodę produkcji sera „Heksenkaas” został udzielony patent.

W styczniu 2014 r. spółka Smilde rozpoczęła wytwarzanie analogicznego produktu pod nazwą „Witte Wievenkaas” dla sieci supermarketów w Niderlandach. Spółka Levola pozwała spółkę Smilde przed Rechtbank Gelderland (sąd rejonowy w Geldrii, Niderlandy),

ponieważ uznała, że wytwarzanie i sprzedaż tego produktu narusza przysługujące jej prawa autorskie do „smaku” Heksenkaas.

Zdaniem spółki Levola smak produktu spożywczego może być kwalifikowany jako chroniony prawem autorskim utwór literacki, naukowy lub artystyczny. Spółka Levola wskazała w drodze analogii, na rozstrzygnięcie wyroku Hoge Raad der Nederlanden (sądu najwyższego Niderlandów) z dnia 16 czerwca 2006 r. w sprawie Lancôme (NL:HR:2006:AU8940), w którym sąd ten uznał co do zasady możliwość przyznania ochrony prawnoautorskiej kompozycji zapachowej perfum.

Spółka Levola, wskazawszy, że z jej punktu widzenia prawa autorskie do smaku wiążą się z „całościowym wrażeniem wywieranym przez spożycie danego produktu spożywczego na narządach smaku, w tym z odczuciem w ustach postrzeganym przez zmysł dotyku”, wniosła do sądu o stwierdzenie, po pierwsze, że smak Heksenkaas stanowi własną twórczość intelektualną jego producenta i korzysta w związku z tym z ochrony na podstawie prawa autorskiego jako utwór w rozumieniu przepisów o prawie autorskim, a po drugie, że smak produktu wytwarzanego przez spółkę Smilde stanowi zwielokrotnienie tego utworu. Spółka Levola wystąpiła do sądu o nakazanie spółce Smilde zaprzestania i orzeczenie zakazu dalszego naruszania jej praw autorskich, w szczególności poprzez zaprzestanie produkcji, sprzedaży, zakupu i innej komercjalizacji produktu o nazwie „Witte Wievenkaas”.

Natomiast zdaniem spółki Smilde prawnoautorska ochrona smaku nie jest przewidziana w systemie prawa autorskiego, ponieważ dotyczy on wyłącznie utworów wizualnych i dźwiękowych.

Ponadto, nietrwałość produktu spożywczego i subiektywne postrzeganie smakowe uniemożliwiają zakwalifikowanie smaku produktu spożywczego jako utworu chronionego prawem autorskim. Co więcej, przysługujące autorowi prawa wyłączne do utworu własności intelektualnej i ograniczenia, jakim podlegają te prawa, byłyby w praktyce niemożliwe do zastosowania w odniesieniu do smaku.

Wyrokiem z dnia 10 czerwca 2015 r. sąd rejonowy w Geldrii (Rechtbank Gelderland) orzekł, że bez konieczności orzekania w kwestii czy smak Heksenkaas może być chroniony na podstawie prawa autorskiego, żądania spółki Levola powinny w każdym razie zostać oddalone, ponieważ nie wskazała ona jakie elementy lub połączenia elementów smaku Heksen-

kaas nadają mu właściwy oryginalny charakter i znamiona indywidualności.

Spółka Levola wniosła od tego wyroku apelację do sądu odsyłającego. Sąd odsyłający uznał, że istota sporu w postępowaniu głównym dotyczy kwestii czy smak produktu spożywczego może być chroniony na podstawie prawa autorskiego.

Stan prawny

Art. 2 ust. 1 Konwencji berneńskiej o ochronie dzieł literackich i artystycznych, definiuje określenie „dzieła literackie i artystyczne” jako wszystkie dzieła literackie, naukowe i artystyczne, bez względu na sposób lub formę ich wyrażenia, takie jak książki, broszury i inne pisma, odczyty, przemówienia, kazania i inne dzieła tego rodzaju, dzieła dramatyczne lub dramatyczno-muzyczne, dzieła choreograficzne i pantomimy, dzieła muzyczne ze słowami lub bez słów, dzieła filmowe oraz zrównane z nimi dzieła wyrażane w podobny sposób jak film, dzieła rysunkowe, malarstwo, dzieła architektoniczne, rzeźby, dzieła rytownicze i litograficzne, dzieła fotograficzne oraz zrównane z nimi dzieła wyrażane w podobny sposób jak fotografia, dzieła sztuki użytkowej, ilustracje, mapy geograficzne, plany, szkice i dzieła plastyczne dotyczące geografii, topografii, architektury lub innych nauk.

Zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 2001/29/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 maja 2001 r. w sprawie harmonizacji niektórych aspektów praw autorskich i pokrewnych w społeczeństwie informacyjnym, państwa członkowskie przewidują wyłączne prawo do zezwalania lub zabrania bezpośredniego lub pośredniego, tymczasowego lub stałego zwielokrotniania utworu, przy wykorzystaniu wszelkich środków i w jakiegokolwiek formie, w całości lub częściowo dla autorów – w odniesieniu do ich utworów.

Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym

W tych okolicznościach Sąd apelacyjny w Arnhem-Leeuwarden, Niderlandy (Gerechtshof Arnhem-Leeuwarden) postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej m.in. z następującymi pytaniami prejudycjalnymi:

1. Czy prawo Unii stoi na przeszkodzie temu, by smak produktu spożywczego – jako własna twórczość intelektualna autora – mógł stanowić przedmiot ochrony przyznawanej na podstawie prawa autorskiego?

2. Czy na przeszkodzie przyznaniu ochrony na podstawie prawa autorskiego stoi fakt, iż określenie „dzieła literackie i artystyczne” zawarte w art. 2 ust. 1 Konwencji berneńskiej, która wiąże wszystkie państwa członkowskie Unii, obejmuje co prawda wszystkie dzieła literackie, naukowe i artystyczne, bez względu na sposób lub formę ich wyrażenia, jednak wskazane w tym postanowieniu przykłady dotyczą jedynie utworów wizualnych lub dźwiękowych?
3. Czy (potencjalna) nietrwałość produktu spożywczego lub subiektywny charakter doznania smakowego stoją na przeszkodzie uznaniu smaku produktu spożywczego za utwór objęty ochroną prawnautorską?
4. Czy system praw wyłącznych i ograniczeń taki jak system określony w dyrektywie 2001/29/WE Parlamentu Europejskiego i Rady sprzeciwia się udzieleniu smakowi produktu spożywczego ochrony na podstawie prawa autorskiego?

W opinii Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej...

Dyrektywa 2001/29/WE Parlamentu Europejskiego i Rady nie zawiera żadnego wyraźnego odesłania do prawa państw członkowskich w celu określenia znaczenia i zakresu pojęcia „utworu”. Ze względu na wymogi zarówno jednolitego stosowania prawa Unii, jak i zasady równości, pojęciu temu należy zasadniczo nadać w całej Unii autonomiczną i jednolitą wykładnię.

Wynika stąd, że smak produktu spożywczego może być chroniony prawem autorskim na podstawie dyrektywy 2001/29 tylko wówczas, gdy taki smak może zostać zakwalifikowany jako „utwór” w rozumieniu tej dyrektywy.

Aby dany przedmiot mógł zostać zakwalifikowany jako „utwór” w rozumieniu dyrektywy 2001/29, musi on spełnić dwie przesłanki mające charakter kumulatywny.

Po pierwsze, musi być oryginalny w tym znaczeniu, że stanowi własną twórczość intelektualną swego autora. Po drugie, kwalifikacja jako „utworu” w rozumieniu dyrektywy 2001/29 jest zastrzeżona dla elementów stanowiących wyraz takiej twórczości intelektualnej.

W związku z powyższym pojęcie „utworu”, do którego odnosi się dyrektywa 2001/29, wiąże się bezwzględnie ze sposobem wyrażenia przedmiotu ochrony prawnautorskiej, który czyni ten przedmiot możliwym do zidentyfikowania z wystarczającym stopniem precyzji i obiektywności, nawet jeżeli ów sposób wyrażenia nie zawsze jest trwały.

Tymczasem w przypadku smaku produktu spożywczego nie można mówić o możliwości dokonania precyzyjnej i obiektywnej identyfikacji.

W odróżnieniu bowiem, na przykład, od utworu literackiego, graficznego, kinematograficznego czy muzycznego, który jest wyrażony w sposób precyzyjny i obiektywny, zidentyfikowanie smaku produktu spożywczego opiera się zasadniczo na doznaniach i odczuciach smakowych, które są subiektywne i zmienne, ponieważ zależą między innymi od czynników związanych z osobą, która próbuje dany produkt, takich jak jej wiek, preferencje i nawyki żywieniowe, a także od miejsca lub okoliczności, w jakich następuje degustacja tego produktu.

Co więcej, na obecnym etapie rozwoju nauki precyzyjne i obiektywne zidentyfikowanie smaku produktu spożywczego, które pozwala na odróżnienie go od smaku innych produktów tego rodzaju, nie jest możliwe za pomocą środków technicznych.

Na podstawie ogółu powyższych rozważań należy zatem stwierdzić, że smak produktu spożywczego nie może zostać zakwalifikowany jako „utwór” w rozumieniu dyrektywy 2001/29.

A zatem z uwagi na wymóg dokonania jednolitej wykładni pojęcia „utworu” w Unii Europejskiej należy stwierdzić, że dyrektywa 2001/29 nie przewiduje możliwości przyznania smakowi produktu spożywczego ochrony przewidzianej prawem autorskim.

Orzeczenie Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej

Dyrektywę 2001/29/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 maja 2001 r. w sprawie harmonizacji niektórych aspektów praw autorskich i pokrewnych w społeczeństwie informacyjnym, należy interpretować w ten sposób, że stoi ona na przeszkodzie temu, by smak produktu spożywczego był objęty ochroną prawa autorskiego na podstawie tej dyrektywy, oraz temu, by ustawodawstwo krajowe było interpretowane w taki sposób, że przyznaje ono ochronę prawnautorską takiemu smakowi.

Antonina
Kowalczyk

OGRANICZENIE STOSOWANIA W NAZWIE PRODUKTU OKREŚLENIA „SWOJSKA CHATA”

Zagadnienie wstępne

W 2018 roku organ I instancji przeprowadził kontrolę w zakresie jakości handlowej wyrobów garmazeryjnych w jednym z zakładów przetwórczych i zakwestionował jakość handlową partii artykułu rolno-spożywczego o nazwie „pierogi mięsne SWOJSKA CHATA” w związku z jej niewłaściwą jakością.

Co było podstawą do uznania przez organ, iż przedmiotowy wyrób jest artykułem rolno-spożywczym o niewłaściwej jakości?

Stan faktyczny sprawy

W oznakowaniu ww. artykułu producent umieścił sformułowanie „SWOJSKA CHATA” wraz z grafiką (biało-czarna rycina) przedstawiającą widok zabudowań i pól obrazujących obszar typowo wiejski, podczas gdy w składzie surowcowym kwestionowanego produktu zastosowano dozwoloną substancję dodatkową, tj.: sorbinian potasu – substancja konserwująca oraz teksturat białka sojowego, a system produkcji opierał się na zautomatyzowanej linii technologicznej do produkcji pierogów.

W związku z powyższym wojewódzki inspektor JHARS uznał, że przedmiotowa partia wyrobu jest artykułem rolno-spożywczym niespełniającym wymogów jakości handlowej i nałożył na producenta karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego o niewłaściwej jakości handlowej.

Producent nie zgodził się z uznaniem przedmiotowej partii pierogów za artykuł rolno-spożywczy niespełniający wymogów jakości handlowej.

Podmiot nie podzielił m.in. stwierdzenia organu, iż określenie „SWOJSKA CHATA” wraz z ww. grafiką w oznakowaniu zakwestionowanego produktu może wprowadzać konsumenta w błąd co do właściwości środka spożywczego, w szczególności, co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości oraz metod wytwarzania lub produkcji, gdyż produkt ten wytwarzany jest przy użyciu zautomatyzowanej linii technologicznej, a w składzie surowcowym produktu znajdują się sorbinian potasu (substancja konserwująca).

Ponadto, producent podnosił, iż określenia „SWOJSKA CHATA” nie odnosi się do metod wytwarzania i składu tego produktu, lecz jest zastrzeżonym znakiem towarowym używanym od co najmniej 2001 r.

Główny Inspektor JHARS utrzymał w mocy decyzję organu I instancji, ponieważ w ocenie organu zastosowane przez producenta oznakowanie jest niezgodne z prawdą i wprowadza konsumentów w błąd.

Stanowisko organu II instancji

Główny Inspektor JHARS nie zgodził się ze stanowiskiem skarżącego, wskazującym, że określenie „SWOJSKA CHATA” nie odnosi się w ogóle do metod wytwarzania, składu oraz charakterystyki tego produktu.

Organ II instancji nie przychylił się również do stanowiska strony wskazującego, iż zastosowane określenie „SWOJSKA CHATA”, nie odnosi się do metod wytwarzania i składu tego produktu, lecz jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

Główny Inspektor JHARS wskazał, że dla zakwestionowanego wyrobu powinna być zastosowana nazwa opisowa adekwatna do jego składu, tj. zawierająca wystarczająco dokładny opis produktu umożliwiający konsumentowi poznanie rzeczywistego charakteru środka spożywczego, jego składu i odróżnienie go od innych wyrobów, z którymi mogłyby zostać pomyłony. Należy podkreślić, że nazwa powinna w pełni charakteryzować produkt, w tym również pod względem jego składu.

W składzie surowcowym kwestionowanej partii pierogów stwierdzono obecność dozwolonych substancji dodatkowych, tj. sorbinian potasu – substancja konserwująca oraz teksturat białka sojowego przy równoczesnym wskazaniu w oznakowaniu określenia „SWOJSKA CHATA” wraz z grafiką (biało-czarną ryciną) przedstawiającą widok zabudowań i pól obrazujących obszar typowo wiejski. Powyższe oznakowanie wprowadza w błąd konsumenta, gdyż używanie sformułowania „SWOJSKA CHATA” w połączeniu z graficzną ilustracją przedstawiającą widoki wiejskie może kojarzyć się z produktem wiejskim, swojskim, który będzie posiadał

prosty skład i został wyprodukowany prostymi metodami.

Natomiast przedmiotowy wyrób posiada w składzie dozwolone substancje dodatkowe, a jego produkcja odbywa się na zautomatyzowanej linii technologicznej do produkcji pierogów, pozwalającej na produkcję wyrobów garmażeryjnych na skalę przemysłową. Główny Inspektor JHARS zaznaczył, że konsument kieruje się przy zakupie wyrobu garmażeryjnego głównie nazwą, zwłaszcza w przypadkach, gdy wskazuje ona na szczególny charakter artykułu rolno-spożywczego.

Wobec powyższego Główny Inspektor JHARS stwierdził, iż nieuzasadnionym jest użycie w nazwie przedmiotowego wyrobu określenia „SWOJSKA CHATA”, gdyż określenie to wprowadza w błąd konsumenta, poprzez sugerowanie, że wyrób został wytworzony w prosty domowy sposób z udziałem podstawowych składników stosowanych w domowym prostym wyrobie pierogów.

Wskazana nazwa (a w szczególności określenie „SWOJSKA CHATA”) nie jest nazwą określoną w przepisach prawa żywnościowego dla tego rodzaju środków spożywczych. Ustawodawca nie przewidział w przepisach prawa żywnościowego ww. nazwy dla wyrobu garmażeryjnego.

Zarówno w Rzeczypospolitej Polskiej, jak też w państwach Unii Europejskiej, nie ma zwyczaju nazywania wyrobu garmażeryjnego nazwami zawierającymi określenia typu „SWOJSKA CHATA” itp. Określenie to nie mieści się w kategorii nazw zwyczajowych, tj. nie ma ustalonej praktyki stosowania takiej nazwy, w szczególności brak określenia parametrów produktu, który mógłby zostać nazwany w powyższy sposób. Ponadto, zastosowana przez producenta nazwa nie składa się z opisu tego środka spożywczego lub sposobu jego użycia.

Główny Inspektor JHARS podkreślił, że określenie „SWOJSKA CHATA” nie jest elementem fantazyjnym. Przede wszystkim określenie „SWOJSKA CHATA” nie jest neutralnym określeniem – stanowiącym element nazwy produktu niepowiązanym w żaden sposób z produktem, co wyklucza uznanie nazwy „Pierogi z mięsem SWOJSKA CHATA” za nazwę wymyśloną – fantazyjną. W związku, z czym określenie „SWOJSKA CHATA” należy traktować jako element opisu środka spożywczego.

Określenie „SWOJSKA CHATA” może zostać przez część konsumentów odczytywane jako istotne źródło informacji o produkcie, w tym o sposobie produkcji oraz o użytych składnikach.

Brak zdefiniowania w przepisach prawa zakresu znaczeniowego określenia „SWOJSKA CHATA” nakazuje tym samym większą ostrożność. Główny Inspektor JHARS wskazał, iż opinie konsumentów na temat znaczenia określenia typu „SWOJSKA CHATA” itp. w odniesieniu do przetworu garmażeryjnego będą się różnić.

Dlatego też wszystkie umieszczone w oznakowaniu określenia, w szczególności nazwa produktu, muszą być jednoznaczne, precyzyjne i wykluczać rozbieżne interpretacje.

Główny Inspektor JHARS podkreślił, że to producent nadaje nazwę produktowi i on jest odpowiedzialny za stosowne uzasadnienie użycia określonych wyrażen, zwłaszcza w przypadku, gdy są to określenia nieobowiązkowe, niewynikające z przepisów prawa.

Z materiałów dowodowych przedstawionych w sprawie wynika, że producent nie uzasadnił zasadności użycia określenia „SWOJSKA CHATA” w zakwestionowanym produkcie. Ponadto, organ I instancji po przeprowadzeniu wyczerpującego postępowania wyjaśniającego wykazał, że skład oraz metody produkcji wskazują, że jest to produkt przemysłowy, zawierający substancje dodatkowe, tj.: sorbinian potasu – substancja konserwująca oraz teksturat białka sojowego.

Tym samym nazwa „Pierogi z mięsem SWOJSKA CHATA” sugeruje inną jakość niż pozostałe produkty innych producentów z tej samej kategorii.

Podsumowując Główny Inspektor JHARS wskazał, że zastosowanej przez producenta nazwy „Pierogi z mięsem SWOJSKA CHATA” nie można zakwalifikować do żadnej z kategorii nazw wskazanych przez ustawodawcę, a tym samym zastosowana nazwa nie spełnia wymogów art. 17 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011.

Określenia typu „wiejski” „tradycyjny”, „swojski”, „swojska”, „domowy” itp. wśród konsumentów kojarzą się lub mogą się kojarzyć z produktami spożywczymi o szczególnych właściwościach, w tym domową produkcją, tradycyjnym składem.

Zastosowanie więc określenia „SWOJSKA CHATA” w produkcie pochodzącym z produkcji przemysłowej przy zastosowaniu substancji dodatkowych wprowadza konsumenta w błąd poprzez sugerowanie, że dany produkt jest lepszy od innych, np. z uwagi na swój skład lub warunki produkcji.

Główny Inspektor JHARS wskazał, iż w podobnych sprawach wypowiadały się również Sądy Administracyjne wskazując, że *niewątpliwie użycie takich słów wraz z obrazkami nawiązującymi do wyrobów tradycyjnych, wiejskich wyróżniają towary spośród*

innych tożsamyh nieoznaczonych w ten sposób, czyniąc go bardziej pożądanym, właśnie poprzez skojarzenie z tradycyjnymi metodami produkcji (por. wyrok NSA w sprawie o sygn. Akt II GSK 2033/13, z dnia 18 lipca 2013 r., sygn. akt IIGSK 466/12, z dnia 27 lutego 2014 r., sygn. akt II GSK 1832/12).

W odwołaniu strona wyjaśniała, że określenia „SWOJSKA CHATA” nie odnosi się do metod wytwarzania i składu tego produktu, lecz jest zastrzeżonym znakiem towarowym używanym od co najmniej 2001 r.

W toku kontroli ustalono, że umieszczony na etykiecie w nazwie produktu znak towarowy – słowno-graficzny pozostaje w sprzeczności z metodą produkcji oraz jego składem.

Główny Inspektor JHARS uznał, że zastrzeżony znak towarowy słowny, słowno-graficzny będący elementem oznakowania niesie nie tylko przekaz graficzny, ale także słowny. Producent przyznał, że znak towarowy ma służyć budowaniu rozpoznawalnej dla konsumentów marki oraz umożliwiać odróżnienie produktu od podobnych wyrobów znajdujących się na rynku, w związku z tym powinien być używany w stosunku do artykułów rolno-spożywczych w taki sposób, aby nie wprowadzał konsumenta w błąd.

Główny Inspektor JHARS podkreślił, że oznakowanie środka spożywczego należy oceniać całościowo, uwzględniając wszystkie informacje znajdujące się na etykiecie, dlatego też organ I instancji słusznie zakwestionował oznakowanie przedmiotowego produktu, gdyż jego nazwa i skład oraz znak towarowy nie są ze sobą spójne.

Producent posiada prawo do posługiwania się zastrzeżonym znakiem słownym czy też słowno-graficznym, jednakże, sam fakt posiadania takiego uprawnienia nie zwalnia go z odpowiedzialności za oznakowanie środka spożywczego w sposób zgodny z prawem i niewprowadzający konsumenta w błąd. Zatem przed umieszczeniem znaku towarowego na etykiecie produktu strona powinna dokonać analizy całego oznakowania tak, aby nie pozostawał on w sprzeczności z pozostałymi obowiązkowymi informacjami o produkcie.

Wykaz składników oraz nazwa wyrobu są informacjami obowiązkowymi, które charakteryzują produkt, umożliwiając rozpoznanie rodzaju i właściwości oraz pozwalającymi na odróżnienie środka spożywczego od innych podobnych produktów znajdujących się na rynku, jednakże poprawne zamieszczenie wykazu składników – który jest zgodny ze specyfikacją produktu – nie zwal-

nia producenta z odpowiedzialności za pozostałe elementy oznakowania. Oznakowanie artykułu rolno-spożywczego musi być zawsze rozpatrywane całościowo, tak, aby poszczególne informacje były ze sobą spójne, a całe oznakowanie zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego nie wprowadzało konsumenta w błąd.

Treść znaku towarowego „SWOJSKA CHATA” pozostaje w sprzeczności z takimi składnikami jak sorbinian potasu – substancja konserwująca oraz teksturat białka sojowego, ponieważ nie są to składniki charakterystyczne dla kuchni swojskiej – tradycyjnej – domowej – wiejskiej. Takie składniki są powszechnie stosowane we współczesnej produkcji przemysłowej.

Nadużyciem ze strony producenta, który zastosował mylące oznakowanie produktu, jest odesłanie konsumenta do szczegółowego analizowania składu produktu podanego na etykiecie, aby ten sam wyprowadził się z błędnego domniemania o właściwościach i cechach towaru, które wcześniej mu przypisywał na podstawie mylącego oznakowania wskazanego przez producenta w centralnej części etykiety towaru – wyrazistą czcionką w przeciwieństwie do wielkości czcionki, jaką producent wskazał wykaz składników.

Równocześnie Główny Inspektor JHARS podkreślił, że informacje dotyczące żywności przekazywane przez producenta na zasadzie dobrowolności nie mogą wprowadzać w błąd, jak też nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta (art. 36 ust. 2 rozporządzenia 1169/2011).

Informacje odnoszące się do środka spożywczego powinny być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia. A zatem konsument nie może być zmuszony do analizowania zamieszczonych w oznakowaniu treści i oceny, która z podanych na opakowaniu informacji jest prawdziwa i właściwie odnosząca się do produktu. Należy również zaznaczyć, że strona ma prawo korzystać z zastrzeżonego znaku towarowego, jednakże zamieszony znak w połączeniu z pozostałymi elementami oznakowania musi być spójny na tyle, aby oznakowanie jako całość nie wprowadzało konsumenta w błąd.

Rozstrzygnięcie WSA

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie wyrokiem z dnia 22 listopada 2019 r., sygn. akt VI SA/Wa 1437/19 oddalił skargę na decyzję Głównego Inspektora JHARS utrzymującą w mocy decyzję organu I instancji.

W wydanym wyroku Sąd podkreślił, że „informacje na temat żywności, także te znajdujące się na etykiecie, zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia 1169/2011, nie mogą wprowadzać w błąd”.

Sąd wskazał, że „informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta, w myśl art. 7 ust. 2 aktu. Termin „znakowanie”, zgodnie z definicją zawartą w art. 2 lit. k rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007, oznacza: „wszelkie terminy, słowa, dane szczegółowe, znaki towarowe, nazwy firmowe, ilustracje lub symbole powiązane z wszelkimi opakowaniami i umieszczone na nich, a także na dokumentach, materiałach informacyjnych, etykietach, tabliczkach, pierścieniach lub opaskach towarzyszących produktowi lub odnoszących się do niego.

Przez etykietowanie według art. 2 ust. 2 lit. j) rozporządzenia 1169/2011 rozumie się natomiast wszelkie napisy, dane szczegółowe, znaki handlowe, nazwy marek, ilustracje lub symbole odnoszące się do danego środka spożywczego i umieszczone na wszelkiego rodzaju opakowaniu, dokumencie, ulotce, etykiecie, opasce lub pierścieniu towarzyszącym takiej żywności lub odnoszącym się do niej”.

Sąd zaznaczył, że „zważywszy na treść przywołanych przepisów podkreślić należy znaczenie tego elementu oznakowania artykułu rolno-spożywczego wprowadzanego do obrotu, którym jest jego nazwa i skład produktu, pod którą produkt funkcjonuje, jest oferowany i jest dostępny na rynku dla konsumentów”.

W wydanym wyroku Sąd orzekł, że „nazwa jest więc pierwszą informacją o produkcie, która trafia do konsumenta i ma zasadnicze znaczenie dla podejmowania decyzji o zakupie danego produktu. Podobną wagę należy przypisać oznaczeniu produktu na opakowaniu, w tym poprzez jego ilustrację”.

Sąd wskazał również, że „w oznakowaniu pierogów o nazwie „Pierogi z mięsem SWOJSKA CHATA”, producent umieścił sformułowanie „SWOJSKA CHATA” wraz z grafiką (biało-czarna rycina) przedstawiającą widok zabudowań i pól obrazujących obszar typowo wiejski, podczas gdy w składzie surowcowym kwestionowanego produktu zastosowano dozwoloną substancję dodatkową, tj.: sorbinian potasu – substancja konserwująca oraz teksturat białka sojowego, a system produkcji opierał się na zautomatyzowanej linii technologicznej do produkcji pierogów”.

Sąd przywołując art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 podkreślił, że „ustawodawca jednoznacznie wskazał, iż informacje na temat żywności nie mogą w jakikolwiek sposób wprowadzać konsumenta w błąd, a w szczególności, co do właściwości produktu, jego metod wytwarzania lub produkcji, jak też jego składu. Natomiast zgodnie z art. 7 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta.

W składzie surowcowym kwestionowanej partii pierogów stwierdzono obecność dozwolonych substancji dodatkowych, tj. sorbinian potasu – substancja konserwująca oraz teksturat białka sojowego przy równoczesnym wskazaniu w oznakowaniu określenia „SWOJSKA CHATA” wraz z grafiką (biało-czarna rycina) przedstawiającą widok zabudowań i pól obrazujących obszar typowo wiejski”.

Sąd podziela stanowisko organu, że zastosowane przez producenta „oznakowanie wprowadza w błąd konsumenta, gdyż używanie sformułowania „SWOJSKA CHATA” w połączeniu z graficzną ilustracją przedstawiającą widoki wiejskie – ryciny może kojarzyć się z produktem wiejskim, swojskim, który będzie posiadał prosty skład i został wyprodukowany prostymi metodami”.

W wydanym wyroku Sąd wskazał, iż „restrykcyjne wymogi dotyczące oznakowania produktów spożywczych formułowane są z uwagi na ochronę konsumenta jako słabszej strony obrotu, stąd też wszelkie wątpliwości co do prawidłowości oznaczenia składu produktu powinny być interpretowane mając na uwadze realizację tej ochrony”.

Wnioski

Mając na względzie prezentowane orzeczenie WSA należy stwierdzić, że jeżeli producent podejmuje decyzję o zastosowaniu w oznakowaniu produktu określonej nazwy, to musi ona być zgodna z przepisami prawa, a przede wszystkim odnosić się do danego artykułu rolno-spożywczego oraz właściwie charakteryzować produkt. Każdorazowe zastosowanie nazwy, której brzmienie jest niezgodne z przepisami prawa, jak też niewłaściwie charakteryzuje produkt wprowadzając konsumenta w błąd, świadczy o niespełnieniu wymogów jakości handlowej i skutkuje nałożeniem sankcji administracyjnych, o których mowa w ustawie *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*.

Laura Koenig

POŁĄCZENIE SYSTEMÓW AAC ORAZ iRASFF

Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2019/1715 z dnia 30 września 2019 r. ustanawiające przepisy dotyczące funkcjonowania systemu zarządzania informacjami w zakresie kontroli urzędowych oraz jego składników systemowych ustanawia „sieć powiadamiania i współpracy”, w której skład wchodzi:

- 1) system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (ang. *Rapid Alert System for Food and Feed*, RASFF),
- 2) system współpracy i pomocy administracyjnej (ang. *Administrative Assistance and Cooperation*, AAC),
- 3) sieć na rzecz przeciwdziałania fałszowaniu żywności (ang. *Food Fraud Network*, FFN).

Polska jest również członkiem sieci powiadamiania i współpracy i jest reprezentowana w sieciach RASFF i AAC przez pojedynczy punkt kontaktowy (ang. Single Contact Point, SCP).

Od 2019 r. Główny Inspektor Sanitarny pełni tę rolę. Do października 2019 r. wymiana informacji w zakresie pomocy administracyjnej odbywała się za pomocą odrębnego systemu AAC, do którego dostęp mieli tylko i wyłącznie upoważnieni do tego pracownicy organów, pełniących rolę punktów kontaktowych w poszczególnych krajach UE. Obecnie system AAC (w zakresie pomocy administracyjnej) został połączony z wcześniej wymienionym systemem iRASFF. Połączenie to znacząco ułatwiło współpracę oraz reagowanie na pojawiające się nieuczciwe praktyki na unijnym rynku żywności, których z roku na rok jest coraz więcej. Zjawisko to zostało zilustrowane na wykresie 1.

W 2019 r. Polska w ramach systemu AAC:

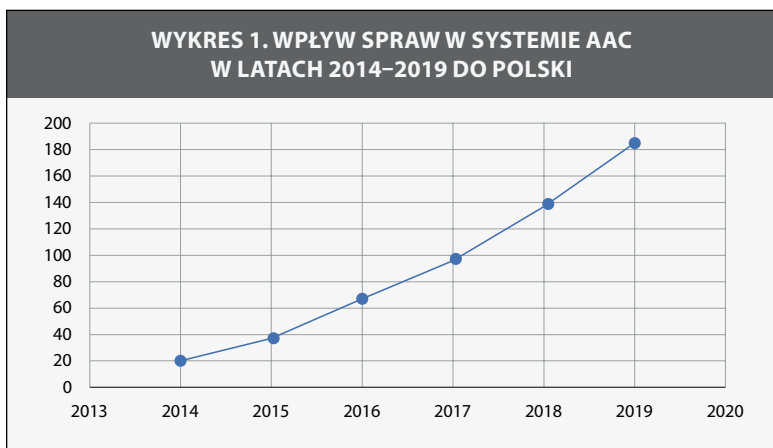
- otrzymała 185 zgłoszeń, z czego 17 przekazano już poprzez system iRASFF (12% zgłoszeń przekazanych do Polski w celu podjęcia działań),
- umieściła w systemie 34 zgłoszenia, z czego 18 przez system iRASFF (53% zgłoszeń przekazanych do państw UE w celu podjęcia działań).

Spośród wszystkich zgłoszeń, zgłoszenia o pomoc administracyjną (AA) w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, stanowiły 85%, pozostałe 15% to zgłoszenia dotyczące zafałszowań (FF). Definicja zafałszowanego artykułu rolno-spożywczego znajduje się w *ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (art. 3 pkt 10 ustawy).

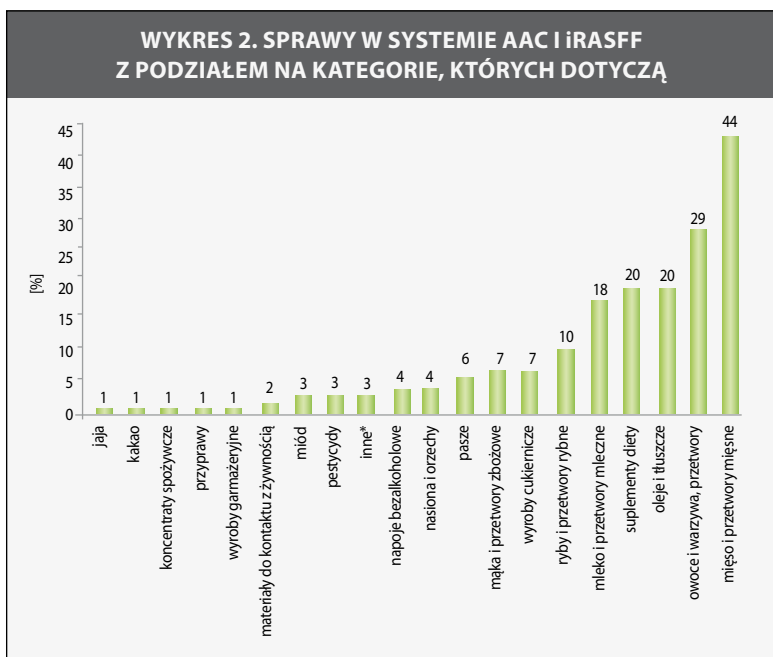
Sprawy dotyczące zafałszowań przekazywane są nadal za pomocą systemu AAC (w chwili obecnej nie zostały przeniesione do iRASFF) z uwagi na ich wyjątkowość – często są to dane wrażliwe dla przedsiębiorcy. W ten sposób Komisja Europejska dba o to, by informacje te były udostępnione tylko i wyłącznie podmiotom do tego upoważnionym.

Zgłoszenia napływające do Polski dotyczą głównie żywności. Najwięcej zastrzeżeń budzą: mięso i przetwory mięsne oraz warzywa i owoce (48% wszystkich zgłoszeń). Pojawiają się również zastrzeżenia co do materiałów do kontaktu z żywnością, pestycydów oraz pasz (wykres 2).

WYKRES 1. WPŁYW SPRAW W SYSTEMIE AAC W LATACH 2014–2019 DO POLSKI



WYKRES 2. SPRAWY W SYSTEMIE AAC I iRASFF Z PODZIAŁEM NA KATEGORIE, KTÓRYCH DOTYCZA



Biorąc pod uwagę, jak szybko rośnie liczba zgłoszeń, przekazywanych sobie wzajemnie przez państwa członkowskie UE, decyzja dotycząca utworzenia unijnego systemu współpracy administracyjnej była słuszna. Od momentu połączenia obu systemów,

SCP czyli Główny Inspektor Sanitarny, ma dostęp do wszystkich zgłoszeń dotyczących polskiej żywności znajdującej się na rynku unijnym. Umożliwia to jeszcze szybsze reagowanie oraz współpracę w celu poprawy jakości naszej żywności za granicą.

ZYWNOSĆ WOLNA OD GMO. JAK JĄ ROZPOZNAĆ?”

Sylwia
Ciągło-Androsiuk

Organizm zmodyfikowany genetycznie tzw. GMO oznacza organizm, z wyjątkiem istoty ludzkiej, w którym materiał genetyczny został zmieniony metodami inżynierii genetycznej, tj. w sposób nie zachodzący w warunkach naturalnych takich jak np. krzyżowanie i/lub naturalna rekombinacja w celu uzyskania nowych cech fizjologicznych. Wykorzystanie nowoczesnych technik biotechnologicznych, w tym inżynierii genetycznej, pozwala na przenoszenie pożądanych genów z jednego organizmu do drugiego, również pomiędzy blisko ze sobą niespokrewnionymi gatunkami. Obecność w przyrodzie genetycznie zmodyfikowanych organizmów sprawia, iż mogą one stanowić żywność bądź być wykorzystywane w jej produkcji.

Prawo żywnościowe obowiązujące w Unii Europejskiej ma zabezpieczyć swobodny przepływ bezpiecznej żywności. Należy również pamiętać, iż zgodnie z art. 5 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 ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*, ma ono również za zadanie zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia i życia ludzkiego oraz interesów konsumenta. Tak więc żywność genetycznie zmodyfikowana, tj. żywność składająca się, zawierająca lub wyprodukowana z GMO nie może: wywierać szkodliwych skutków dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska naturalnego, wprowadzać konsumenta w błąd oraz różnić się pod względem wartości odżywczej od swojego konwencjonalnego odpowiednika, tzn. niezmodyfikowanego genetycznie produktu spożywczego. GMO nie może zostać wprowadzone do obrotu na terenie krajów Unii Europejskiej jako żywność lub do użytku spożywczego bez uzyskania zgody Komisji Europejskiej (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie

zmodyfikowanej żywności i paszy). Obecnie na terenie UE w obrocie może znajdować się wyłącznie genetycznie zmodyfikowana bawełna, kukurydza, rzepak, soja i buraki cukrowe. Wymienione zmodyfikowane genetycznie rośliny są dopuszczone do produkcji żywności.

W przypadku gdy producent decyduje się wprowadzać do obrotu żywność genetycznie zmodyfikowaną winien ją odpowiednio oznakować. Zgodnie z art. 13 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 na etykiecie tego typu środka spożywczego powinna być zamieszczona jedna z następujących informacji:

- „genetycznie zmodyfikowany”,
- „wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanego (nazwa składnika)”,
- „zawiera genetycznie zmodyfikowany (nazwa organizmu)”,
- „zawiera (nazwa składnika) wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanego (nazwa organizmu)”.

Wspomniane informacje umieszcza się w wykazie składników obok odpowiedniego składnika lub jeśli w odniesieniu do danego produktu nie ma obowiązku umieszczenia wykazu składników w innym miejscu na etykiecie. Informacja o obecności w produkcie GMO powinna być również dostępna dla konsumenta w przypadku oferowania konsumentowi żywności w miejscach zbiorowego żywienia (np. restauracjach, szpitalach, stołówkach itp.), produktu nieopakowanego lub pakowanego na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży. Nie ma konieczności umieszczania w oznakowaniu środków spożywczych informacji o obecności w nich genetycznie zmodyfikowanych organizmów jeśli zawierają, składają się lub zostały wyprodukowane z GMO na poziomie nie większym niż 0,9% składników pod warunkiem, że obecność ta jest niezamierzona lub nieunikniona technicznie.

Obecnie obowiązujące przepisy prawne nakładają na producenta obowiązek umieszczania w oznakowaniu środków spożywczych informacji jedynie w przypadku

obecności w środkach spożywczych genetycznie zmodyfikowanych organizmów. Producent nie ma obowiązku informowania konsumenta, iż wyprodukowana przez niego żywność stanowi produkt wolny od GMO. Wszelkie informacje odnoszące się do braku w produktach spożywczych genetycznie zmodyfikowanych organizmów umieszczane są w oznakowaniu dobrowolnie.

W ostatnim czasie w oznakowaniu żywności coraz częściej pojawiają się fakultatywne informacje typu „ (...) karmionych paszą zbożową wolną od roślin zmodyfikowanych genetycznie”, „ (...) karmionych paszami wolnymi od GMO”, „bez GMO”, „wolne od GMO”, „stop GMO”, mające za zadanie wyróżnić produkty spośród wielu tego typu obecnych na rynku. Żonglowanie takimi informacjami, dobrowolne umieszczanie ich w oznakowaniu niezależnie czy mamy do czynienia z produktem pochodzenia roślinnego czy zwierzęcego niejednokrotnie mogłyby być mylące dla przeciętnego konsumenta, który jak wynika z badań opinii publicznej domaga się zapewnienia czytelnego sposobu znakowania żywności „wolnej od GMO”. Aby ujednoczyć zasady umieszczania w oznakowaniu tego typu informacji koniecznym okazało się wprowadzenie przepisów prawnych ustanawiających jednoznaczne i przejrzyste wymagania dla tzw. żywności wolnej od GMO. 1 stycznia 2020 roku weszła w życie ustawa z dnia 13 czerwca 2019 r. *o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie modyfikowanych jako wolnych od tych organizmów* zawierająca wymagania, które winny spełnić produkty, które są oznakowane jako niezawierające genetycznie zmodyfikowanych organizmów. Od 1 stycznia 2020 r. producent chcąc wyróżnić produkt jako wolny od GMO może to zrobić umieszczając w oznakowaniu znaki graficzne opisane w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 listopada 2019 r. *w sprawie znaków graficznych, które stosuje się w celu oznakowania żywności oraz pasz jako wolnych od organizmów modyfikowanych genetycznie* oraz towarzyszące im wyrażenia tj. „bez GMO” lub „wyprodukowano bez stosowania GMO”. Określenie „bez GMO” może zostać umieszczone w oznakowaniu żywności pochodzenia roślinnego jedno- i wieloskładnikowej niezawierającej produktów pochodzenia zwierzęcego oraz pasz, natomiast sformułowanie „wyprodukowano bez stosowania GMO” może być wykorzystane w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego lub takiej, w której składzie znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego. W odniesieniu do żywności pochodzenia roślinnego umieszczenie w oznakowaniu dobrowolnej informacji „bez GMO” możliwe jest jedynie jeżeli nie zawiera ona, nie składa się oraz nie została wyprodukowana z GMO. Ustawodawca dopuszcza oznakowanie takiej żywności

jako wolnej od GMO, jeśli zawiera nie więcej niż 0,1% modyfikacji genetycznej charakterystycznej dla danego GMO wpisanego do wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności oraz pasz pod warunkiem, że jej obecność w tym produkcie była przypadkowa i nieunikniona technologicznie. Należy jednak pamiętać, że zgodnie z art. 7 rozporządzenia 1169/2011 informacje o produkcie nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd poprzez sugerowanie, że posiada on szczególne właściwości podczas gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie same właściwości. Tak więc informacje o braku obecności GMO w produkcie w całości pochodzenia roślinnego można umieścić jedynie na środkach spożywczych, w których składzie znajdują się rośliny, dla których istnieją odpowiedniki w postaci genetycznie zmodyfikowanych organizmów wpisane do wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy prowadzonego przez Komisję Europejską. Mając to na uwadze, obecnie informację taką można umieścić w oznakowaniu produktów pochodzenia roślinnego zawierających, składających się z lub wyprodukowanych z kukurydzy, rzepaku, soi lub buraków cukrowych, tj. roślin, których odpowiedniki modyfikowane genetycznie mogą znaleźć się w obrocie na rynku Unii Europejskiej. Brak możliwości wyróżniania pozostałych produktów roślinnych, np. ogórków, pomidorów, sałaty itp. jako wolnych od GMO stanowi ochronę konsumentów, którzy powszechnością tych znaków mogliby odnieść mylne wrażenie, iż rynek Unii Europejskiej jest pełen produktów modyfikowanych genetycznie.

Wyróżnienie żywności pochodzenia zwierzęcego w tym również krwi, żywych małż, żywych szkarłupni, osłonnic i ślimaków morskich przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dobrowolną informacją „wyprodukowano bez stosowania GMO” możliwe jest, jeżeli została ona pozyskana ze zwierząt lub od zwierząt w żywieniu, których w okresie karencji poprzedzającym jej pozyskanie, nie były stosowane pasze zawierające, składające się lub wyprodukowane z organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Zaproponowane przez ustawodawcę określenie jednoznacznie wskazuje konsumentowi, iż w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego takiej jak jaja, mięso czy mleko to proces żywienia zwierząt decyduje o wyróżnianiu jej jako wolnej od GMO.

Ustawa z dnia 13 czerwca 2019 r. *o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie modyfikowanych jako wolnych od tych organizmów* nakłada na przedsiębiorcę obowiązek prowadzenia i przechowywania dokumentacji dotyczącej charakteru i rodzaju paszy, którą karmione są zwierzęta. Dokumentacja ta powinna być tak prowadzona, aby umożliwić

potwierdzenie spełnienia warunku odnoszącego się do żywienia zwierząt, z których pozyskano żywność, paszę wolną od GMO. Długość okresu karencji, w odniesieniu do określonych gatunków lub grup technologicznych zwierząt, poprzedzający pozyskanie z tych zwierząt lub od tych zwierząt określonych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do oznakowania jako wolne od GMO, w których nie stosuje się genetycznie zmodyfikowanych pasz zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 stycznia 2020 r. *w sprawie długości okresów karencji poprzedzających pozyskanie ze zwierząt lub od zwierząt produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do oznakowania jako wolne od organizmów genetycznie zmodyfikowanych, w których nie stosuje się genetycznie zmodyfikowanych pasz.*

Producenci mają możliwość wyróżniania produktów wprowadzanych do obrotu dobrowolną informacją „bez GMO” lub „wyprodukowane bez stosowania GMO” zarówno produktów nieprzetworzonych np. świeżego mięsa, jaj jak i przetworzonych np. wędlin, serów, kukurydzy konserwowej, mąki kukurydzianej itp. Określenia te można umieszczać w oznakowaniu żywności jednoskładnikowej jak i wieloskładnikowej. Należy jednak pamiętać, iż w odniesieniu do żywności wieloskładnikowej producent może w oznakowaniu umieścić stosowne wyrażenie wskazujące, iż jest to produkt wolny od GMO tylko jeśli wszystkie jego składniki nie zawierają, nie składają się oraz nie zostały wyprodukowane z GMO. Ponadto składniki będące produktami pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego spełniające warunki wymagane do oznaczenia ich jako wolne od GMO muszą stanowić co najmniej 50% łącznej masy wszystkich składników w chwili ich użycia do wyprodukowania tej żywności, nie licząc masy wody użytej jako składnika do jej produkcji. W przypadku żywności wieloskładnikowej niezależnie od umieszczonego na etykiecie znaku graficznego wskazującego, iż jest ona wolna od GMO, stosowne wyrażenie tj. „bez GMO” lub „wyprodukowane bez stosowania GMO”, powinno się również znaleźć w wykazie składników w odniesieniu do poszczególnych jej składników spełniających wymagania uprawniające do ich użycia. Należy jednak pamiętać, iż w odniesieniu do produktów spożywczych, które w swoim składzie zawierają zarówno składniki pochodzenia zwierzęcego jak i roślinnego możliwe jest użycie jedynie sformułowania „wyprodukowane bez stosowania GMO”.

Przepisy prawa dają również producentom możliwość stosowania określeń „bez GMO” lub „wyprodukowane bez stosowania GMO” w odniesieniu do żywności wieloskładnikowej niespełniającej wymagań zawartych w przepisach, uprawniających do oznakowania jej jako wolnej od GMO, zawierającej pojedyncze składniki, które mogłyby być tak oznakowane. W takim przy-

padku w oznakowaniu produktu w wykazie składników w odniesieniu do określonych składników pochodzenia roślinnego, bądź zwierzęcego, w stosunku do których zgodnie z przepisami prawa możliwe jest użycie stosownych określeń wskazujących, iż mamy do czynienia ze składnikiem wolnym od GMO producent może je umieścić.

Ustawodawca przewidział również pewne odstępstwa w zakresie umieszczania na etykiecie żywności dobrowolnych informacji „bez GMO” lub „wyprodukowane bez stosowania GMO” związane z koniecznością stosowania u zwierząt weterynaryjnych środków leczniczych wytworzonych z GMO lub za ich pomocą, obecnością w paszy materiałów paszowych, dodatków paszowych lub pomocy przetwórczych wytworzonych z GMO lub za ich pomocą o ile nie są dostępne w innej formie. Określenia te mogą znaleźć się także w oznakowaniu środków spożywczych zawierających w swoim składzie dodatki do żywności lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wytworzone z GMO lub za ich pomocą, środki aromatyzujące lub enzymy spożywcze pod warunkiem iż są niedostępne w innej formie.

Podmioty działające na rynku spożywczym, zgodnie z zapisami wspomnianego już rozporządzenia 178/2002, mają obowiązek monitorowania produktu w łańcuchu żywnościowym w myśl zasady „krok wstecz, krok w przód”. Co za tym idzie muszą umieć zidentyfikować, które surowce zostały wykorzystywane do produkcji określonego środka spożywczego, producentów i dostawców tych surowców, a także odbiorców produktów, które wprowadzają do obrotu. Dotyczy to również produktów wyróżnionych jako wolne od GMO. Producent został zobowiązany do posiadania dokumentacji pozwalającej na weryfikację, czy środki spożywcze opatrzone dobrowolną informacją „bez GMO” lub „wyprodukowane bez stosowania GMO” spełniają warunki określone w ustawie z dnia 13 czerwca 2019 r. *o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie modyfikowanych jako wolnych od tych organizmów.*

Przepisy ustawy nie mają zastosowania do żywności wyprodukowanej lub wprowadzonej do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej, która została oznakowana zgodnie z obowiązującym w tym zakresie prawem tego państwa oraz żywności wyprodukowanej w państwie członkowskim Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), będącym stroną umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym lub żywności wyprodukowanej, lub wprowadzonej do obrotu w Republice Turcji zgodnie z prawem tych państw w zakresie, w jakim korzystają ze swobody przepływu towarów na podstawie umów zawartych z Unią Europejską.

Katarzyna
Ostrowska

„LUDZIE LISTY PISZĄ...” A CZASEM NAWET TELEFONUJĄ

Skargi i wnioski przekazane do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej w Olsztynie w latach 2016-2019

Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 r. gwarantuje każdemu z nas prawo do składania skarg i wniosków w interesie publicznym, własnym lub innej osoby za jej zgodą do organów władzy publicznej oraz do organizacji i instytucji społecznych w związku z wykonywanymi przez nie zadaniami zleconymi z zakresu administracji publicznej. Sposób rozpatrywania skarg i wniosków został określony w Dziale VIII kodeksu postępowania administracyjnego.

O tym czy pismo jest skargą albo wnioskiem nie decyduje forma zewnętrzna pisma np. tytuł a jego treść (art. 222 KPA).

Przedmiotem skargi są w szczególności sprawy zaniedbania lub nienależyte wykonywanie zadań przez właściwe organy albo przez ich pracowników, naruszenie praworządności lub interesów skarżących, a także przewlekłe lub biurokratyczne załatwianie spraw. Samo zatytułowanie pisma jako „Skarga” nie czyni pisma de facto skargą.

Natomiast przedmiotem wniosku są sprawy ulepszenia organizacji, wzmocnienia praworządności, usprawnienia pracy, zapobiegania nadużyciom, ochrony własności i lepszego zaspokajania potrzeb ludności.

Wnioski przekazywane do WIJHARS w Olsztynie dotyczą głównie wad zakupionej żywności, w szczególności jej niewłaściwej jakości, a więc są to sprawy wymagające wyjaśnienia aby wzmocnić praworządność, zapobiec nadużyciom i lepiej zaspokoić potrzeby ludności.

Prawo krajowe chroni interes osoby skarżącej, gdyż zabrania narażenia jej na jakikolwiek uszczerbek lub zarzut z powodu złożenia skargi lub wniosku, jeśli ta działa w granicach prawa.

Co więcej, organy państwowe, w tym IJHARS są obowiązane przeciwdziałać praktykom ograniczającym prawo do składania skarg i wniosków lub dostarczania informacji przez media o znamionach skargi lub wniosku (art. 225 KPA).

Jeżeli organ nie jest właściwy do rozpatrzenia wniosku przekazuje go w ciągu siedmiu dni organowi

właściwemu. O przekazaniu wniosku zawiadamiany jest również wnioskodawca.

Załatwienie wniosku powinno nastąpić bez zbędnej zwłoki, jednak nie później niż w ciągu miesiąca. W przypadku braku możliwości realizacji wniosku w tym terminie wnioskodawca jest informowany o stanie prac nad wnioskiem, o przewidywanym terminie załatwienia sprawy oraz o możliwości wniesienia ponaglenia. Przekazanie informacji zwrotnej dla wnioskującego następuje drogą pocztową, za pomocą środków komunikacji elektronicznej jeśli piszący wystąpił o takie doręczenie lub wyraził na nie zgodę. Wnioskodawcy, który nie jest zadowolony ze sposobu lub terminu realizacji wniosku służy prawo wniesienia skargi na działanie organu.

Zasady przyjmowania wniosków określone zostały w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 8 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków. Rozporządzenie to oprócz formy pisemnej wniosku (osobiście, za pośrednictwem poczty, drogą elektroniczną lub faksem) dopuszcza również wnioski składane ustnie do protokołu zarówno osobiście jak i za pośrednictwem telefonu. Należy przy tym pamiętać o podaniu imienia, nazwiska oraz adresu wnoszącego, gdyż niedochowanie tego obowiązku skutkuje pozostawieniem wniosku bez rozpoznania.

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie przyjmuje skargi i wnioski codziennie w godzinach pracy, tj. od 7:30 do 15:30 oraz w każdy poniedziałek po godzinach pracy tj. od 15:30 do 17:30 w siedzibie inspektoratu.

W przypadku zgłoszenia skargi lub wniosku ustnie przyjmujący zgłoszenie sporządza protokół, w którym zamieszcza następujące dane:

- datę przyjęcia skargi lub wniosku,
- imię, nazwisko i adres zgłaszającego (lub nazwę),
- zwięzły opis treści sprawy,
- podpis wnoszącego skargę lub wniosek oraz podpis przyjmującego zgłoszenie.

Na żądanie wnoszącego przyjmujący skargi i wnioski, również potwierdza ich zgłoszenie.

Wojewódzki inspektor kwalifikuje sprawę jako „skarga” lub „wniosek” i przekazuje do komórki organizacyjnej lub wyznaczonego pracownika wyznaczając termin jej załatwienia wg Kodeksu Postępowania Administracyjnego. Wpływające skargi i wnioski podlegają rejestracji przez komórkę organizacyjną lub wyznaczonego pracownika w rejestrze skarg i wniosków.

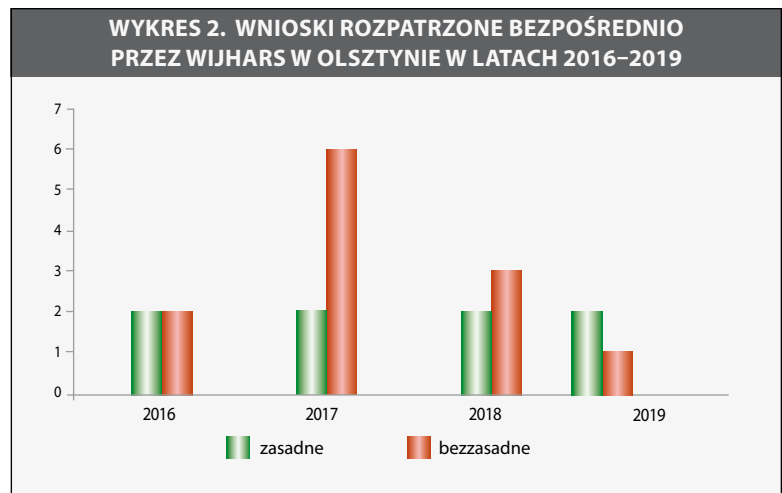
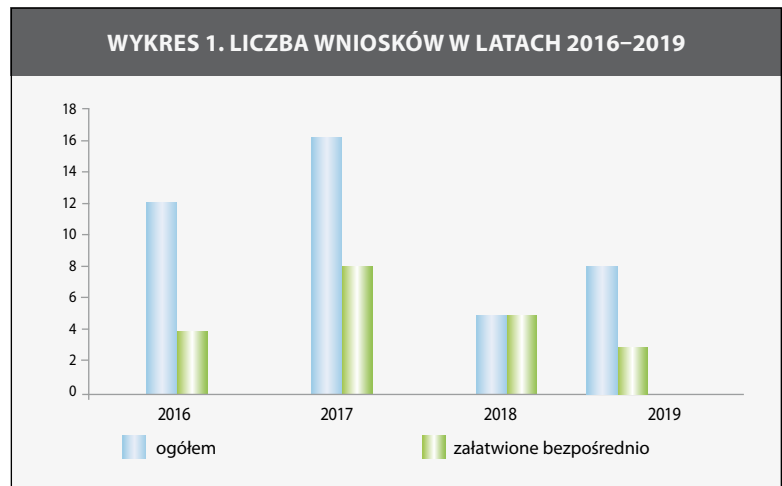
W latach 2016-2019 do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie nie wpłynęła żadna skarga na działalność inspektoratu lub jego pracowników.

Niemniej odnotowano łącznie 41 wniosków dotyczących producentów żywności z województwa warmińsko-mazurskiego i innych województw (*wykres 1*).

W 2016 roku wpłynęło 12 wniosków od konsumentów, z czego tylko 4 zostały przekazane do realizacji bezpośrednio w inspektoracie w Olsztynie, 5 wniosków przekazano do innych organów wg właściwości miejscowej i rzeczowej, 1 wniosek przekazano wg właściwości rzeczowej i miejscowej w wyniku podjętych działań wyjaśniających oraz 2 wnioski pozostawiono bez rozpatrzenia z uwagi na nieuzupełnienie danych wnoszącego wniosek oraz bezzasadność wniosku. Konsumenty sygnalizowali we wnioskach m.in. wady organoleptyczne przetworów mięsnych, przetworów owocowo-warzywnych oraz nieprawidłowości w oznakowaniu masła, wyrobu cukierniczego.

W 2017 roku spośród 16 odnotowanych wniosków: 8 przekazano do realizacji bezpośrednio w inspektoracie, 6 wniosków przekazano do innych organów wg właściwości miejscowej i rzeczowej, 1 wniosek przekazano wg właściwości rzeczowej i miejscowej w wyniku podjętych działań wyjaśniających oraz 1 wniosek pozostawiono bez rozpatrzenia z uwagi na nieuzupełnienie danych wnoszącego wniosek oraz bezzasadność wniosku. Przedmiotem otrzymanych zgłoszeń były wady organoleptyczne przetworów mlecznych (oznaki pleśni), przetworów owocowo-warzywnych oraz nieprawidłowości w oznakowaniu miksów tłuszczowych, pieczywa.

Z kolei, w 2018 roku wnioski od konsumentów wpłynęły w liczbie 5 i wszystkie przekazano do realizacji bezpośrednio w inspektoracie w Olsztynie. Konsumenty zgłaszali m.in. wady organoleptyczne przetworów mięsnych, zaniżoną masę pieczywa,



nieprawidłowości w zakresie znakowania przetworów mięsnych.

W 2019 roku spośród 8 odnotowanych wniosków tylko 3 przekazano do realizacji bezpośrednio w inspektoracie, 2 wnioski przekazano do innych organów wg właściwości miejscowej i rzeczowej, natomiast 3 wnioski zostały pozostawione bez rozpatrzenia z uwagi na nieuzupełnienie danych wnoszącego. Wnioskodawcy informowali o zaobserwowanych wadach oznakowania wyrobów cukiernicznych, miksów tłuszczowych, nieprawidłowych właściwościach organoleptycznych przetworów mlecznych oraz fermentowanych przetworów warzywnych.

Przyczyną przekazywania do WIJHARS informacji o nieprawidłowej jakości handlowej produktów żywnościowych jest coraz większa świadomość konsumentów w zakresie dochodzenia swoich praw.

Zasadność składanych wniosków wyniosła kolejno w latach: 2016 – 50%, 2017 – 25%, 2018 – 40%, 2019 – 66%, co daje średnią z 4 lat na poziomie nieco ponad 45% (*wykres 2*).

Marzena
Chacińska

BREXIT – WYJŚCIE ZJEDNOCZONEGO KRÓLESTWA Z UNII EUROPEJSKIEJ I OKRES PRZEJŚCIOWY

W październiku 2019 r. Unia Europejska i Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej osiągnęły porozumienie co do warunków opuszczenia Unii na podstawie Umowy o wystąpieniu Wielkiej Brytanii z UE. Uzgodniono także deklarację polityczną, zawierającą ogólne ramy przyszłych relacji UE-Zjednoczone Królestwo. Ramy te, trzeba będzie przełożyć na tekst prawny w trakcie negocjacji dotyczących przyszłych relacji.

31 stycznia 2020 roku Wielka Brytania opuściła Unię Europejską.

Tym samym, od 1 lutego 2020 roku:

- weszła w życie Umowa o wystąpieniu Wielkiej Brytanii z UE,
- UE liczy 27, a nie 28 państw członkowskich,
- rozpoczął się okres przejściowy, który będzie trwać do końca 2020 roku oraz
- weszła w życie w Polsce specjalna ustawa o okresie przejściowym potwierdzająca jego obowiązywanie w polskim porządku prawnym¹.

Negocjacje przyszłych relacji UE z Wielką Brytanią

Negocjacje przyszłych relacji UE z Wielką Brytanią będą bardzo złożone. Konieczne będzie uzgodnienie wielu kwestii (między innymi ceł w handlu towarami, warunków świadczenia usług, wymiany danych celem ścigania przestępstw), które obecnie uregulowane są na poziomie UE. Aby zapewnić czas na wynegocjowanie przyszłych relacji oraz dostosowanie się do nowych warunków współpracy Umowa o wystąpieniu Wielkiej Brytanii z UE przewiduje okres przejściowy.

Okres przejściowy

Okres przejściowy zakłada utrzymanie obecnych relacji pomiędzy Unią Europejską a Zjednoczonym Królestwem na dotychczasowych warunkach. W tym czasie Wielka Brytania, co do zasady, nadal jest traktowana jak państwo członkowskie. Uczestniczy w jednolitym rynku i unii celnej. Wpłaca składkę do budżetu UE na dotychczasowych zasadach i korzysta

ze wszystkich programów unijnych, które funkcjonują do końca bieżącego roku (transfery finansowe w obie strony będą dokonywane jeszcze przez kilka najbliższych lat).

Zjednoczone Królestwo nie jest już jednak reprezentowane w instytucjach UE, w szczególności w unijnym procesie decyzyjnym np. nie ma swoich przedstawicieli w Radzie Europejskiej oraz Radzie UE, nie uczestniczy w głosowaniach, nie ma posłów do Parlamentu Europejskiego, przestało być członkiem Europejskiego Banku Inwestycyjnego.

Okres przejściowy oznacza dla polskich przedsiębiorców i obywateli brak zasadniczych zmian w relacjach z Wielką Brytanią do końca 2020 r. w tym między innymi:

- Utrzymanie dotychczasowych zasad związanych ze swobodą przepływu osób. Polacy, którzy przyjadą na Wyspy do końca 2020 r. będą mogli mieszkać, pracować i uczyć się na obecnych zasadach. Jeśli będą chcieli pozostać w Zjednoczonym Królestwie dłużej, do końca czerwca 2021 roku będą musieli wystąpić o nadanie nowego statusu pobytowego. Informacje na temat tego statusu dostępne są na stronie rządu brytyjskiego www.gov.uk.
- Brak ceł, kontyngentów i innych dodatkowych barier w handlu. Wielka Brytania pozostaje w unii celnej z UE i jest uczestnikiem wspólnego rynku UE.
- Utrzymanie obecnych zasad przekraczania granicy UE–Wielka Brytania. Nadal można podróżować do i z Wielkiej Brytanii na podstawie dowodu osobistego.
- Możliwość eksportu towarów do Wielkiej Brytanii na dotychczasowych zasadach. Nie ma potrzeby

¹ z wyjątkiem jej artykułu 3, który wszedł w życie z dniem następującym po ogłoszeniu ustawy, to jest 13 sierpnia 2019 roku

składania zgłoszeń celnych, posiadania dodatkowych dokumentów (np. świadectw pochodzenia) i innych niewymaganych dotychczas certyfikatów dla produktów. Wielka Brytania nadal respektuje wszystkie regulacje Unii Europejskiej w tym zakresie. W okresie przejściowym zachowana jest również ważność pozwoleń celnych wydanych przez władze Zjednoczonego Królestwa na podstawie przepisów unijnego kodeksu celnego.

- Obowiązki dotychczasowych przepisów w zakresie VAT i akcyzy, w tym limitów zwolnień dla podróżnych, funkcjonowania podatkowych systemów informatycznych.
- Brak zmian w zakresie ewentualnych obowiązków dotyczących uzyskania licencji, pozwoleń lub spełniania norm sanitarnych czy fitosanitarnych dla produktów rolno-spożywczych.
- Utrzymanie dotychczasowych zasad wykonywania transportu drogowego i lotniczego pomiędzy UE a Wielką Brytanią.
- Dalsze wzajemne uznawanie kwalifikacji zawodowych dla przedstawicieli zawodów regulowanych.
- Utrzymanie jednolitego paszportu dla usług finansowych.

Obywatele brytyjscy mieszkający w Polsce w trakcie okresu przejściowego (i po jego zakończeniu) utrzymają swoje prawa dotyczące pobytu, wykonywania pracy, dostępu do edukacji, służby zdrowia i usług publicznych.

Warunki obowiązywania okresu przejściowego w polskim porządku prawnym zostały potwierdzone w ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o okresie przejściowym, o którym mowa w Umowie o wystąpieniu Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej z Unii Europejskiej i Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej.

Umowa o wystąpieniu Wielkiej Brytanii z UE przewiduje możliwość jednorazowego przedłużenia okresu przejściowego o rok lub dwa. Decyzja o przedłużeniu musi być podjęta przed 1 lipca 2020 r. Ustawa odnosi się jednak wyłącznie do okresu przejściowego, który zgodnie z pierwotnym założeniem ma trwać do 31 grudnia 2020 r.

Zgodnie z art. 1 ustawy, w okresie przejściowym Wielka Brytania w polskim porządku prawnym jest traktowana nadal jak państwo członkowskie Unii².

Nowe relacje z Wielką Brytanią od 2021 roku

Warunki współpracy gospodarczej po zakończeniu okresu przejściowego będą zależą od treści przyszłej umowy o wolnym handlu.

Na obecnym etapie nie da się przesądzić jak będą wyglądać relacje UE–Wielka Brytania od 1 stycznia 2021 roku. Pewnym jest, że nie będą one takie same jak dzisiaj i w handlu z Wielką Brytanią pojawią się dodatkowe obowiązki i ograniczenia. Kształt przyszłych relacji może być znany na krótko przed końcem okresu przejściowego.

Co jeśli UE i Wielka Brytania nie uzgodnią zasad przyszłych relacji przed końcem okresu przejściowego?

Nie można wykluczyć, że do końca 2020 r. przyszłe relacje między Unią Europejską i Zjednoczonym Królestwem nie zostaną uregulowane. Będzie to mieć konsekwencje podobne do „bezumownego brexitu” czyli wyjścia Wielkiej Brytanii z UE bez umowy o wystąpieniu.

Te konsekwencje to przede wszystkim oparcie relacji gospodarczych pomiędzy Unią Europejską a Wielką Brytanią na zasadach Światowej Organizacji Handlu, co oznacza między innymi wprowadzenie cel i kontroli celnych (jak obecnie dla krajów spoza Unii Europejskiej), zmiany w zasadach rozliczania VAT, podatku akcyzowego, konieczność dostosowania przedsiębiorców i eksporterów do brytyjskich regulacji, ograniczenia dla firm transportowych. Te i wiele innych utrudnień mogą stanowić nowe realia wymiany handlowej na linii Unia Europejska–Wielka Brytania już od 1 stycznia 2021 roku.

Możliwe jest także wynegocjowanie umowy dotyczącej tylko części obszarów wzajemnych relacji i pozostawienie pozostałych obszarów bez umowy.

Zachęcamy zatem przedsiębiorców do ciągłej aktywności w zakresie przygotowań do wszelkich możliwych wariantów przyszłych relacji z Wielką Brytanią – w tym do skutków zakończenia okresu przejściowego bez uzgodnienia przyszłych relacji, analogicznych do tych jakie miałyby miejsce w przypadku ryzyka bezumownego brexitu.

Polecamy śledzenie rządowej strony www.brexit.gov.pl, gdzie na bieżąco publikowane są aktualności związane z brexitem.

² Nieliczne wyjątki od tej zasady dotyczą wdrożenia odstępstw wymienionych w artykule 127 ustęp 1, 4, 5 i 7 umowy o wystąpieniu, do których odsyła artykuł 2 ustawy

Anna Janasik

AKTUALNE PRACE NORMALIZACYJNE NAD ŻYWNOŚCIĄ PRZEZNACZONĄ DLA STARSZYCH NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI

Żywność przeznaczona dla szczególnej grupy ludności

Jednym z czynników utrzymania prawidłowego stanu zdrowia jest właściwe odżywianie, które jest różne w zależności od wieku, płci, zapotrzebowania energetycznego, kondycji fizycznej, jak również uwarunkowań klimatycznych. Żywność dostępna na rynku dostosowana jest do potrzeb określonych grup populacji zgodnie z funkcjonującymi normami i zaleceniami.

Szczególnymi grupami ludności wymagającymi specjalnych środków żywieniowych są:

- osoby, u których procesy trawienia i metabolizmu są zachwiane,
- osoby, które ze względu na specjalny stan fizjologiczny mogą odnieść szczególne korzyści z kontrolowanego spożycia określonych substancji zawartych w żywności,
- zdrowe niemowlęta i małe dzieci w wieku od roku do 3 lat.

Już w 1965 roku Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ) podjęła decyzję o konieczności rozpoczęcia prac normalizacyjnych nad żywnością przeznaczoną do zaspokajania potrzeb żywieniowych tych szczególnych grup ludności. Realizację zadania powierzyła nowo powołanemu Komitetowi KKŻ FAO/WHO ds. Żywienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych (aktualna nazwa funkcjonuje od 1987 r.) pod przewodnictwem Republiki Federalnej Niemiec. Na przestrzeni 50 lat aktywnej pracy Komitetu powstało 14 dokumentów normalizacyjnych dostępnych w wersji elektronicznej na stronie KKŻ FAO/WHO: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-standards/en/?committee=CCNFSDU>

Osiągnięty dorobek Komitetu jest wynikiem wypracowanego konsensusu pomiędzy państwami członkowskim KKŻ, organizacjami założycielskimi – FAO i WHO, przemysłem oraz stowarzyszeniami konsumentami.

Aktualne prace Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Żywienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych

W 2019 r. roku w Dusseldorfie (Niemcy) odbyła się już 41. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Żywienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych. Coroczne posiedzenie zostało zorganizowane na zaproszenie Rządu Republiki Federalnej Niemiec. Sesji przewodniczyły Pani Dr. Anja Brönstrup oraz Pani Hilke Thordsen reprezentujące Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa w Niemczech. W posiedzeniu uczestniczyło ponad 400 delegatów reprezentujących 73 państwa, jedną organizację członkowską – Unię Europejską oraz 41 międzynarodowych organizacji o statusie obserwatorów.

Uroczystego otwarcia sesji dokonała Pani Julia Klockner, Federalny Minister Żywności i Rolnictwa w Niemczech. Dodatkowo podczas swego wystąpienia dr Lorenz Franken, Dyrektor Generalny ds. Ochrony Zdrowia Konsumentów, Żywności, Żywienia i Bezpieczeństwa Produktów w Federalnym Ministerstwie Żywności i Rolnictwa w Niemczech podkreślił znaczenie prac Komitetu, szczególnie w obszarze harmonizacji międzynarodowych norm w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności oraz w walce z niedożywieniem oraz ochroną konsumentów na całym świecie.

41. sesja Komitetu przebiegła zgodnie z porządkiem obrad. Liczne grono przedstawicieli reprezentujących stronę rządową, świat nauki, a także przedsiębiorców z całego świata, pracowało m.in. nad:

- rewizją normy na preparaty przeznaczone do dalszego żywienia starszych niemowląt oraz małych dzieci (CXS 156-1987),
- wytycznymi dla żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia,
- referencyjnymi wartościami spożycia dla preparatów przeznaczonych dla starszych niemowląt i małych dzieci,

- mechanizmem stosowania substancji dodatkowych pod kątem uzasadnienia technologicznego w preparatach do początkowego żywienia niemowląt oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt.

Na wniosek państw członkowskich Komisji Kodeksu Żywnościowego rozpatrzono propozycje nowych prac w zakresie:

- ujednoczenia wytycznych dla probiotyków stosowanych w żywności oraz suplementach diety,
- ogólnych wytycznych w celu ustalenia profilu żywieniowych.

W oparciu o ostatnio przyjęty mechanizm dotyczący podejmowania decyzji w zakresie zatwierdzania nowych prac Komitet zdecydował, że w przypadku wytycznych dla probiotyków, przedstawiony dokument wymaga dalszych wyjaśnień oraz doprecyzowania zakresu prac. Natomiast w przypadku ogólnych wytycznych do ustalania profilu żywieniowych, Komitet zdecydował, że prace będą realizowane w ramach elektronicznej grupy roboczej pod przewodnictwem Kostaryki i przy wsparciu Paragwaju, Unii Europejskiej oraz Stanów Zjednoczonych Ameryki.

Rewizja normy na preparaty przeznaczone do dalszego żywienia starszych niemowląt oraz małych dzieci, ang. Follow-up Formula, CXS 156-1987

Dlaczego zdecydowano się na rewizję dokumentu?

Pierwsza propozycja rozpoczęcia prac nad rewizją normy na produkty przeznaczone do dalszego żywienia starszych niemowląt oraz małych dzieci została zaproponowana przez Nową Zelandię w 2010 r. Początkowo delegaci rozważali różne opcje przeglądu dokumentu. W szczególności dyskusyjnymi zagadnieniami były włączenie sekcji znakowania oraz rozszerzenie dokumentu o część dotyczącą produktów skierowanych do kolejnej grupy wiekowej – małych dzieci. W 2011 r. uzgodniono opracowanie przez Nową Zelandię dokumentu dyskusyjnego, który został przedstawiony na kolejnej sesji. W 2012 r. reprezentant Nowej Zelandii omawiając dokument dyskusyjny, zwrócił uwagę, na konieczność prac w tym zakresie ze względu na:

- ogromny postęp naukowy i technologiczny jaki dokonał się w ostatnim czasie,
- występowanie na arenie międzynarodowej zróżnicowanych produktów przeznaczonych dla tej grupy wiekowej,
- brak aktualnych dokumentów normalizacyjnych w tym obszarze.

Przedstawiciel WHO zwrócił uwagę na rezolucję WHA 39.28, zgodnie z którą produkty dla dalszego żywienia niemowląt są zbędne. W związku z powyższym zadeklarował poparcie WHO dla rozpoczęcia nowych prac pod warunkiem, że kwestia zasadności włączenia tych produktów do diety starszych niemowląt i małych dzieci zostanie ujęta w zakresie prac nad dokumentem.

Komitet zdecydował o prowadzeniu prac wieloetapowo oraz uzgodnił podział dokumentu na dwie części biorąc pod uwagę, m.in. podstawowe oraz dobrowolne składniki produktu, wymagania żywieniowe w zależności od wieku dzieci. Na 36. Sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (2013 r.) zatwierdzona została propozycja nowych prac, która od początku była realizowana w ramach elektronicznej grupy roboczej pod przewodnictwem Nowej Zelandii oraz przy współpracy Francji i Indonezji.

Czy łatwo jest osiągnąć kompromis?

Pierwszy etap prac dotyczył ogólnych kwestii związanych z niezbędnymi składnikami produktu przeznaczonego dla dzieci w wieku od 6. do 36. miesiąca. Delegaci zastanawiali się, czy faktycznie wymagane jest zróżnicowanie w składzie produktu w zależności od wieku dzieci 6–12 miesięcy (starsze niemowlęta) i 12–36 miesięcy (małe dzieci). Zidentyfikowali obszary ewentualnego wsparcia Komitetu w zakresie dodatkowych technicznych wytycznych oraz doradztwa naukowego. Zostały również zebrane dane oraz informacje na temat roli „mleka następnego” w diecie. Delegaci nie osiągnęli konsensusu w zakresie struktury dokumentu, czy w przyszłości miałyby to być jeden, czy dwa dokumenty normalizacyjne. W związku z tym zdecydowano w pierwszej kolejności skoncentrować się nad składem produktów, następnie ich definicjami oraz częścią dotyczącą znakowania. W 2013 r. został przedstawiony projekt propozycji rewizji dokumentu oraz zaproponowany harmonogram prac. Niestety, w kolejnym roku wstępny dokument wymagał wielu poprawek, w związku z tym nie został odnotowany postęp w pracach.

Jakie składniki podstawowe i dobrowolne udało się ustalić?

Część A Produkt przeznaczony dla starszych niemowląt

Podczas 37. sesji Komitetu (2015 r.) delegaci rozpoczęli pracę nad składem podstawowym dla produktu przeznaczonego dla niemowląt w wieku od 6 do 12. miesiąca. Omówiono wymagania dla tłuszczu ogółem, węglowodanów, w tym sacharozę i/lub fruk-

tozy oraz niektórych witamin i składników mineralnych. Wiele zapisów przyjęto jako efekt szerokiego kompromisu państw członkowskich KKŻ np.:

- maksymalny poziom dla witaminy A – 180 µg/100 kcal z adnotacją w raporcie: UE, Norwegia i Brazylia akceptują zaproponowany poziom chociaż stoją na stanowisku, że niższy poziom – 114 µg/100 kcal byłby wystarczający,
- poziom dla jodu GUL (Guidance upper level) – 60 µg/100 kcal, pomimo zastrzeżeń zgłaszanych przez UE i Norwegię,
- poziom dla żelaza z dodatkowym zapisem: „poziom ustalany przez właściwe organy krajowe”.

Na tym etapie nie przyjęto wspólnego stanowiska dla minimalnego i maksymalnego poziomu białka oraz poziomu witamin C i K, cynku oraz dodawania kultur bakterii kwasu mlekowego L(+).

W części dotyczącej dodawania składników nieobowiązkowych, Komitet podjął decyzję, że tauryna, nukleotydy, kwas dokozaheksaenowy (DHA) z grupy wielonienasyconych kwasów omega-3, mio-inozytol i L-karnityna powinny pozostać jako składniki nieobowiązkowe. Kwas DHA wymagał nadal ustalenia minimalnego poziomu.

Podczas 38. sesji Komitetu (2016 r.) delegatom udało się wypracować wspólne stanowisko odnośnie poziomu witaminy C (min. 10 mg/100 kcal i GUL 70 mg/ kcal), K (min. 4 µg/100 kcal, GUL 27 µg/100 kcal), cynku (min. 0,5 mg/100 kcal, GUL 1,5 mg/100 kcal) oraz dodawania kultur bakterii kwasu mlekowego L(+).

Dopiero na 39. sesji Komitetu (2017 r.) osiągnięto wspólne stanowisko w zakresie składu produktów przeznaczonych dla starszych niemowląt, w tym doprecyzowano minimalny poziom dla białka – 1,8 g/100 kcal oraz ustalono dla DHA: GUL – 30 mg/100 kcal oraz wartość minimalną – 20 mg/100 kcal.

Część B Produkt przeznaczony dla małych dzieci

Prace nad częścią normy dotyczącej produktu przeznaczonego dla dzieci od 1. do 3. roku życia rozpoczęto dopiero na 38. Sesji Komitetu (2016 r.). Głównym celem tego posiedzenia było omówienie podstawowych i dobrowolnych składników. Na tym etapie prac nie zostały ustalone tylko zapisy dotyczące zawartości tłuszczu, węglowodanów i wit. D.

Podczas 40. sesji ponownie wróciło zagadnienie związane z witaminą D. W wyniku długiej dyskusji, czy należy odnosić się tylko do witaminy D₃, czy D obejmującej zarówno D₃ i D₂, ostatecznie ustalono, że wymagania będą odnosiły się tylko do witaminy D ogółem oraz ustalono dla niej najniższe (1,5 µg/100 kcal) i najwyższe (4,5 µg/100 kcal) poziomy.

Udało się również ustalić: minimalną zawartość tłuszczu na poziomie 3,5 g/100 kcal, maksymalną zawartość węglowodanów przyswajalnych na poziomie 12,5 g/100 kcal, wraz z dodaniem zapisu, że w przypadku produktów zawierających poniżej 3 g białka/100 kcal kompetentne krajowe bądź regionalne jednostki mogą zezwolić na zastosowanie maksymalnej ilości węglowodanów przyswajalnych na poziomie 14 g/100 kcal.

Czy jest zgoda na promocję krzyżową w sekcji znakowania?

Przegląd sekcji dotyczącej znakowania prowadzony jest z uwzględnieniem punktu podziału wieku 12 m-cy na sekcję A (starsze niemowlęta) i sekcję B (małe dzieci). Wszystkie do tej pory zaproponowane zmiany w tej sekcji były zatwierdzane przez Komitet KKŻ ds. Znakowania Żywności.

Spośród ustalanych kwestii dotyczących znakowania, najwięcej kontrowersji wzbudził zapis dotyczący promocji krzyżowej, ang. *cross-promotion*. Ostatecznie podczas ostatniej, 41. sesji Komitetu (2019 r.) delegaci zdecydowali o usunięciu tekstu dotyczącego zakazu promocji krzyżowej. Jednocześnie został dodany zapis wskazujący, że znakowanie preparatów do dalszego żywienia starszych niemowląt nie może zawierać odniesień do preparatów do początkowego żywienia niemowląt, produktów dla małych dzieci, bądź produktów specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt.

Czy produkty dla małych dzieci to „substytuty mleka kobiecego”?

Kolejną z diskutowanych kwestii z zakresu definicji produktu dla małych dzieci było utrzymanie, bądź wyłączenie zapisu odnoszącego się do „substytutu mleka kobiecego”. W trakcie 41. Sesji Komitetu (2019 r.) prezentowane były argumenty za oraz przeciw odniesieniu do „substytutu mleka kobiecego”. W niektórych krajach, tego rodzaju produkty są stosowane jako substytuty mleka kobiecego, dlatego np. Filipiny, Zimbabwe, Sudan, Nigeria wypowiadały się za utrzymaniem tego zapisu. W krajach UE takie produkty nie mogą być traktowane jako substytut mleka kobiecego. Ostatecznie w celu osiągnięcia porozumienia Komitet zadecydował o wyłączeniu takiego zapisu z definicji i jednoczesnym zamieszczeniu odniesienia do substytutu mleka kobiecego w utworzonej stopce.

Definicja:

„[Nazwa produktu] dla małych dzieci oznacza produkt wytwarzany do stosowania jako płynna część

zróżnicowanej diety małych dzieci [która może przyczynić się do zaspokojenia potrzeb żywieniowych małych dzieci]”.

Stopka:

„W niektórych krajach produkty te są regulowane jako substytuty mleka matki”.

Jak widać, część zapisów w definicji pozostawiono nadal w nawiasach kwadratowych, co oznacza dalszą dyskusję na kolejnej sesji.

Kiedy Komitet zakończy prace nad normą?

Wiele ogólnych kwestii dotyczących zakresu, składu poszczególnych produktów i znakowania zostało ustalone. Niektóre zagadnienia wymagają dalszych uzgodnień m.in.:

- sfinalizowanie definicji „Napoju/Produktu dla małych dzieci z dodatkiem składników odżywczych” i „Napoju dla małych dzieci”,
- rozważenie powiązania i wpływu pomiędzy definicją i nazwą „Napoju/Produktu dla małych dzieci z dodatkiem składników odżywczych” i „Napoju dla małych dzieci”,
- rozważenie opcji przedstawionych przez JEMNU¹ w raporcie *Nitrogen to protein conversion factors for soy-based and milk-based ingredient used in infants and follow-up formula* w zakresie potrzeb rewizji normy dla preparatów do dalszego żywienia niemowląt i małych dzieci,
- preambuła oraz struktura dokumentu.

Podczas 41. sesji Komitet (2019 r.) zdecydował, że prace nad normą zostaną zakończone w 2021 r. oraz przekazane do zatwierdzenia na sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w 2022 r.

Wytyczne dotyczące żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia (RUTF2)

Czy potrzebna jest normalizacja żywności „terapeutycznej”?

Po raz pierwszy propozycja prac nad żywnością „terapeutyczną” przeznaczoną do spożycia przez dzieci z ciężkim ostrym niedożywieniem została zaprezentowana przez przedstawiciela UNICEF³ podczas 37. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w 2014 r. Większość delegacji poparło potrzebę opracowania dokumentu normalizującego, który zapewni bezpieczeństwo i jakość tego typu żywności, znajdującej się w obrocie handlowym od wielu lat. KKŻ

zwróciła się do obserwatorów UNICEF, aby przy współpracy ekspertów WHO i FAO opracowali dokument dyskusyjny do zaprezentowania na sesji Komitetu ds. Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych. W 2015 r. Komitet podjął decyzję o rozpoczęciu prac w tym obszarze w ramach elektronicznej Grupy Roboczej (eGR) pod przewodnictwem Republiki Południowej Afryki oraz przy współpracy Senegalu i Ugandy.

Jaki był przebieg prac?

eGR opracowała 20 zaleceń dotyczących m.in. celu i zakresu wytycznych, wymagań dla wybranych surowców i poszczególnych składników, wartości energetycznej, substancji dodatkowych, oceny wartości odżywczej białka czy zanieczyszczeń, które były sukcesywnie omawiane podczas kolejnych sesji.

Ze względu na brak przeciwskażeń do stosowania produktów RUTF przez starsze dzieci bądź nawet dorosłych, u których stwierdzono ostre niedożywienie, trudne dla uczestników sesji było określenie wieku grupy docelowej. Ostatecznie na podstawie wytycznych WHO oraz informacji, że dawka produktu RUTF jest zawsze dostosowana do masy ciała dziecka, zdecydowano, że zakres wieku od 6. do 59. miesiąca będzie najbardziej właściwy.

Kwestie dotyczące zanieczyszczeń oraz substancji dodatkowych były na bieżąco skonsultowane z innymi odpowiednimi komitetami KKŻ FAO/WHO.

Natomiast wartość odżywcza białka, zgodnie z danymi przekazanymi przez przedstawiciela FAO, będzie oceniana przy wykorzystaniu wskaźnika aminokwasu ograniczającego skorygowanego o współczynnik strawności białka (ang. *Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score – PDCAAS*).

Wartość energetyczną w zakresie 520-550 kcal/100 g dla żywności „terapeutycznej” ustalono przy współpracy grupy ekspertów z WHO, WFP (ang. *World Food Programme*) i UNICEF.

Podczas 41. Sesji Komitet (2019 r.) przyjął, że stosowanie lub dodawanie wolnych cukrów do produkcji RUTF powinno być ograniczone i nie powinno przekraczać 20% całkowitej energii. Delegaci uzgodnili, że stosowanie fruktozy i glukozy nie powinno być dozwolone, a do tekstu dodano zdanie ograniczające użycie tych dwóch składników.

Zgodnie z obowiązującymi zasadami dokument zostanie przedłożony na piąty stopień procedury do zatwierdzenia przez KKŻ (2020 r.). Aktualna wersja dokumentu zawierającego wytyczne dla żywności terapeutycznej gotowej do spożycia, która stanowi

¹ JEMNU – The Joint FAO/WHO Expert Meetings on Nutrition

² RUTF – Ready To Use Therapeutic Foods

³ Fundusz Narodów Zjednoczonych na rzecz Dzieci, ang. *United Nations International Children's Emergency Fund*.

załącznik do raportu z 41. Sesji Komitetu ds. Żywności oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych znajduje się na stronie KKŻ: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-meetings/en/?committee=CCNFSDU>

Podsumowanie

Oceniając wagę prac Komitetu NFSDU, warto zacytować wypowiedź Pana Toma Heilandt'a Sekretarza Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO:

Zadaniem tego Komitetu jest praca nad szczególną grupą żywności, która nie jest konsumowana przez kupujących, ale skierowana do najdroższych im osób: niemowląt i małych dzieci. Pierwsze 1000 dni to okno szansy na wzrost i rozwój dziecka, a straty wywołane brakiem żywności o odpowiednich wartościach odżywczych mają wpływ na całe ich życie.



Zródło: Pixabay

handlu, którzy stali na stanowisku, że przepisy są wymierzone głównie w handlarzy, podczas gdy żywność fałszują i czerpią z tego wymierne korzyści producenci żywności. Jak napisano w artykule wstępnym „*The Canadian Grocer*” z 8 kwietnia 1892 r.: *Mamy nieracjonalne i niesprawiedliwe prawo, które sprawia, że sprzedawcy stają się kozłami ofiarnymi producentów, którzy fałszują żywność*².

Akt z 1886 r. zmienił definicję żywności, którą poszerzono o „produkty spożywane przez bydło”, czyli w istocie pasze (!). Współcześnie regulacje w zakresie bezpieczeństwa żywności także obejmują pasze, lecz nikt już nie zalicza ich do kategorii żywności. Wprowadzono także definicję nawozu rolniczego i zafałszowanego nawozu rolniczego w związku z objęciem regulacjami także tej grupy środków. Nie uległa natomiast zmianie definicja żywności zafałszowanej.

Podsumowując, nowy akt nie wprowadził praktycznie istotnych zmian do kontroli żywności. Jedyna istotna zmiana dotyczyła odrębnego przenalizowania fałszerstw etykiet, czyli jak byśmy dzisiaj powiedzieli błędnego oznakowania.

Chapter 41 (1886)

Akt z 1886 r. był zmieniany (nowelizowany) kilkakrotnie. Pierwszy raz już 2 czerwca 1886 r. (Vict. 49, Chapter 41), kiedy to wprowadzono obowiązek składania egzaminów przez analityków laboratoryjnych.

Chapter 24 (1888)

Kolejnej zmiany dokonano 4 maja 1888 r. (Vict. 51, Chapter 24). Akt zatytułowany: *Act to amend “The Adulteration Act,” chapter one hundred and seven of the Revised Statutes of Canada*, wprowadzał kilka zmian. Przede wszystkim dokonano rozszerzenia definicji żywności poprzez dodanie słów: *...i każdy składnik przeznaczony w jakimkolwiek bądź celu do zmieszania z artykułem żywnościowym oraz napojem spożywany czy to przez ludzi, czy zwierzęta*.

Chapter 26 (1890)

W dniu 24 kwietnia 1890 r. wprowadzono kolejną nowelizację (Vict. 53, Chapter 26). Dotyczyła ona w pierwszej kolejności poszerzenia definicji zafałszowania. Dodano siódmą sytuację wynikającą z wprowadzonych możliwości standaryzacji jakości żywności. Tak więc żywność zafałszowana to także taka, której *wartość odżywcza albo poziom zanieczyszczenia zostanie obniżony poniżej obowiązującej normy lub której składniki występują w ilościach nie mieszczących się w granicach limitów ustalonych przez Urząd Gubernatora [sec. 2.(e)(7)]*.

Chapter 24 (1898)

W dniu 13 czerwca 1898 r. uchwalono następną nowelizację omawianego aktu (Vict. 61, Chapter 24)³. Jedną

z głównych zmian było dalsze rozszerzenie definicji „zafałszowania” żywności o ósmy przypadek: (8) *produkt został zabarwiony, zaglazurowany⁴, wypolerowany lub zapudrowany tak, że potencjalna jego wada została ukryta, lub jeśli tym samym wydaje się, że jest lepszy lub ma większą wartość, niż jest w rzeczywistości*. Za fałszerstwo zostały zatem uznane zabiegi, które także współcześnie są niezwykle popularne, jak przykładowo sprzedaż gorszych jakościowo gatunków mięsa, lub wręcz nieświeżych, jako półprodukty z przeznaczeniem do grillowania.

Podniesiono także i to znacząco kary za fałszowanie żywności. I tak zafałszowanie szkodliwe dla zdrowia ludzi: za pierwsze przestępstwo nie mniej niż 50 dolarów i nie więcej niż 500 dolarów lub 6 miesięcy więzienia, lub też obie kary łącznie, za każde następne przestępstwo kara nie mniejsza niż 100 dolarów i nie więcej jak 1000 dolarów i 1 rok więzienia, lub obie te kary łącznie.

Chapter 133 (1906)

W 1906 r. *the Adulteration Act* został poddany „rewizji”, co w istocie oznaczało konsolidację z poczynionymi po 1886 r. jego nowelizacjami (6 Edw. VII, Chapter 133).

Nowy akt składał się już z 51 sekcji (paragrafów) i pięciu załączników (I – wykaz substancji zabronionych, II – cennik opłat za badanie próbek, III – wzór gwarancji, IV – dopuszczony do sprzedaży standard białego ołowiu (*white lead*), V – standard dopuszczonych do obrotu: zieleni paryskiej i octu winnego)⁵.

Ten nowy-stary akt z 1906 r. także nie uniknął zmiany. W latach 1907–1919 był zmieniony pięciokrotnie: w 1907 (6&7 Edw. VII, Chapter 4), w 1913 (3&4 Geo V, Chapter 4), w 1914 (4&5 Geo V, Chapter 19), w 1915 r. (5 Geo V, Chapter 9) i w 1919 (10 Geo V, Chapter 4)⁶.

Chapter 27 (1920)

W lipcu 1920 r. uchwalony został nowy akt o przeciwdziałaniu fałszerstwom żywności: *An Act respecting Food and Drugs* (10&11 Geo. V, Chapter 27). Akt ten uchylał akt z 1906 r. oraz jego nowelizacje. Był o wiele krótszy od swojego „poprzednika”, bowiem liczył tylko 27 sekcji (paragrafów). Akt z 1920 r. był także naturalnie zmieniany. Znaczna część nowelizacji dotyczyła też leków oraz ich produkcji i fałszowania. Akt z 1920 r. zmieniany był w roku: 1927, 1930, 1934, 1939, 1944, 1946, 1947, 1949, i wreszcie skonsolidowany w 1952⁷.

Jednak naturalnie to nie koniec zmian kanadyjskiego prawa żywnościowego, ale o tym w jednym z kolejnych numerów biuletynu, bowiem w następnym wypadu wspomnieć o swoistym jubileuszu tej rubryki, która właśnie obchodzi swoje 10-lecie.

² Editorial, *The Canadian Grocer*, Toronto, 1892, Vol. VI, No 15, s. 1. <https://archive.org/cangrocerjanjun1892>.

³ W dniu 23 kwietnia 1896 r. uchwalona została jeszcze jednopunktowa nowelizacja Aktu R.S.C. Chapter 107, zgodnie z którą miód pozyskany od pszczoł dokarmianych cukrem lub glukozą uważany był za produkt zafałszowany.

⁴ W znaczeniu, pokryty specjalną substancją.

⁵ Załączniki IV i V były w części konsekwencją tego, że akt dotyczył także leków oraz nawozów rolniczych.

⁶ *Canada's food and drug laws*, R. E. Curran (ed.), op., cit., ss. 273–279.

⁷ *Canada's food and drug laws*, R. E. Curran (ed.), op., cit., ss. 294.

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (39):

THE CANADIAN ADULTERATION ACT (1884), Część V: TREŚĆ USTAWY I JEJ ZMIANY

Ustawa z 1884

Ustawa z 1884 r. stanowiła – jak pisałem w nr 4(57)/2019 biuletynu „Wiedza i Jakość” – pierwsze federalne prawo żywnościowe Kanady i pierwsze prawo o zasięgu ogólnokrajowym na kontynencie północnoamerykańskim.

W części wstępnej ustawy zawarto definicję takich kategorii jak: żywność, leki oraz zafałszowanie żywności i leków. Zafałszowanie żywności miało miejsce w sześciu sytuacjach m.in. w takich przypadkach gdy: gorszą lub tańszą substancją w całości lub częściowo zastąpiono pełnowartościowy składnik produktu, pełnowartościowy składnik artykułu został w całości lub części usunięty, produkt był imitacją innego artykułu czy produkt składał się w całości lub w części z rozkładających się, zgniłych lub zepsutych składników.

Nie było natomiast traktowane jako zafałszowanie:

- dodanie składnika innego, lecz podobnego do zwyczajowo dodawanego, jeżeli tylko nie był on szkodliwy dla zdrowia oraz nie dodano go w celu zwiększenia masy produktu, lub ukrycia gorszej jakości,
- wytwarzanie produktu o składzie zmienionym w stosunku do zwyczajowego, jeżeli był on wytwarzany w oparciu o ważny patent,
- jeżeli produkt był mieszanką kilku produktów, lecz nie były one w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia ludzi, a w oznakowaniu uwidoczniono wszystkie składniki mieszanki oraz ich proporcję.

W pierwszej zasadniczej części ustawy (*Administration*) uregulowano wybrane zagadnienia administracyjne: powołanie analityka(ów) żywności oraz głównego analityka, który był pracownikiem Departamentu Skarbu w Ottawie (*Department of Inland Revenue at Ottawa*), ich obowiązki (badanie próbek żywności podejrzanych o zafałszowanie oraz przekazywanie wyników badań inspektorom ds. żywności) oraz sposób powoływania inspektorów ds. żywności. W części drugiej (*General Provisions*) zgodnie z jej nazwą zawarto podstawowe regulacje stanowiące o istocie aktu w tym oczywisty, lecz niezbędny przepis mówiący o tym, że *Żadna osoba nie może wytwarzać, eksponować, oferować do sprzedaży, ani sprzedawać*

żadnych artykułów żywnościowych lub leków, które są zafałszowane... (sec. 15).

Akt zezwalał każdej osobie mającej podejrzenie o zafałszowaniu żywności, dostarczyć stosowną próbkę do analityka urzędowego w celu jej zbadania. Jednak ciężar udowodnienia zafałszowania oraz faktu, że próbka nie była rozpakowywana po zakupie spoczywał na osobie wnioskującej o ukaranie. Osoba ta ponosiła także koszt badania laboratoryjnego żywności (sec. 24). Kolejna trzecia część (sec. 26–29) poświęcona była karom za fałszowanie żywności, napojów i leków (*Penalties*). Karze podlegała każda osoba, która umyślnie/świadomie (*wilfully*) fałszowała żywność lub nakłaniała do takiego procederu innych poprzez zamawianie żywności zafałszowanej. Kary za poszczególne rodzaje zafałszowań były następujące:

- zafałszowanie szkodliwe dla zdrowia ludzi: za pierwsze przestępstwo nie mniej niż 10 dolarów i nie więcej jak 50 dolarów, za każde następne przestępstwo kara nie mniejsza niż 50 dolarów i nie więcej jak 200 dolarów,
- zafałszowanie nieszkodliwe dla zdrowia ludzi: za pierwsze przestępstwo 30 dolarów, za każde kolejne przestępstwo minimum 50 dolarów i nie więcej jak 100 dolarów (sec. 26).

Akt z 1884 r. uchylał wcześniejszy akt z 1875 r. (*Chapter 8*) oraz wszystkie jego nowelizacje i wszedł w życie 1 lipca 1884 r.

Prawo o zafałszowaniu żywności po 1884 r.

Kolejne zmiany

Chapter 67 (1886)

Prawo uchwalone w 1884 r. nie pozostało długo w mocy. Uchylenie aktu i zastąpienie go nowym nastąpiło już po 18 miesiącach – z dniem 1 stycznia 1886 r. (Vict. 48&49, Chapter 67)¹. Tak szybka zmiana dopiero, co wprowadzonej regulacji była dość powszechnie krytykowana. Krytykowana była jednak także sama ustawa z 1884 r. jak i wcześniejsze regulacje w sprawie przeciwdziałania fałszerstwom żywności. Głównie przez przedstawicieli

¹ *Canada's food and drug laws*, R. E. Curran (ed.), ss. 235–242. Akt został uchwalony 20 lipca 1885 r., a więc równo 12 miesięcy po wejściu w życie poprzedniej regulacji (Vict. 47, Chapter 34).