

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (18)/2010

ISSN 1896-9569



Jakość wyrobów mięsnych str. 8



Jakość przetworów mlecznych

str. 10

Słowo od Głównego Inspektora 1

WIADOMOŚCI 1

VADEMECUM

Gdynia kawą pachnąca
Joanna Olszewska-Siemaszko wraz z zespołem 6

KONTROLE IJHARS

Kiełbasa kiełbasie nie równa
Beata Majchrzak 8

Kontrole jakości handlowej przetworów mlecznych
na zgodność z przepisami unijnymi
Urszula Wieteska 10

Znakowanie produktów spożywczych
Karolina Kaszewska-Romańczuk 12

NADZÓR IJHARS

Nadzór nad jednostkami certyfikującymi
w rolnictwie ekologicznym
Artur Siedlarek 14

Rejestr inspektorów rolnictwa ekologicznego
Artur Siedlarek 16

PRAWO

Okiem Temidy
Paweł Jaczyński 17

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności:
Kodeks Hammurabiego
Stanisław Kowalczyk IV str. okł.

Autorzy:

ANNA GIERASIMUK

Absolwentka kierunku: biologia na Uniwersytecie Gdańskim. W Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni pracuje od 2006 r. i pełni funkcję Kierownika Pracowni Mikrobiologii.

PAWEŁ JACZYŃSKI

Ukończył Wydział Prawa i Administracji Publicznej Uniwersytetu Warszawskiego. Od 2007 roku w GIJHARS, od sierpnia 2009 roku – naczelnik Wydziału Prawnego Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów w GIJHARS.

KAROLINA KASZEWSKA-ROMAŃCZUK

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji (kierunek: Technolog Żywności i Żywnie Człowieka) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od kwietnia 2009 roku związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

STANISŁAW KOWALCZYK

Z dniem 17 stycznia 2009 roku powołany na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Poprzednio pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora tejże instytucji od października 2006 r. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej.

BEATA MAJCHRZAK

Absolwentka Wydziału Nauk o Zwierzętach (specjalność Hodowla Zwierząt) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Uczestnik studiów doktoranckich na Wydziale Nauk o Zwierzętach SGGW. Od listopada 2008 roku związana z GIJHARS. Od marca 2010 roku naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochożenia Zwierzęcego w Biurze Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.

BEATA MAROSZ-JAKUBOWSKA

Absolwentka Wyższej Szkoły Gospodarstwa Wiejskiego w Bułgarii. Od 1999 r. pracownik Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, po jego włączeniu w strukturę IJHARS – pracownik Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni, pełni funkcję Kierownika Pracowni Sensorycznej.

ANNA OKRÓJ

Absolwentka kierunku Technologia Chemiczna Politechniki Gdańskiej oraz studiów podyplomowych „Standardy ISO i Zarządzanie przez Jakość” Politechniki Gdańskiej. W GIJHARS pracuje od 2008 r. w Pracowni Analiz Instrumentalnych.

JOANNA OLSZEWSKA-SIEMASZKO

Absolwentka Wydziału BiNoZ Uniwersytetu im. Mikołaja Kopernika w Toruniu oraz studiów podyplomowych na Akademii Medycznej w Gdańsku – I^o specjalizacji z zakresu mikrobiologii. Od 1994 r. pracownik Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, po jego włączeniu w strukturę IJHARS – pracownik Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni, pełni funkcję Kierownika Laboratorium.

ARTUR SIEDLAREK

Absolwent Wydziału Rolniczego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od 2003 roku w IJHARS, od 2006 roku – naczelnik Wydziału Rolnictwa Ekologicznego. W sierpniu 2009 roku objął obowiązki Dyrektora Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

URSZULA WIETESKA

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



Redakcja:
GIJHARS, ul. Wspólna 30,
00-930 Warszawa
tel.: 0-22 623-29-00
www.ijhars.gov.pl

Redaktor naczelna:
Julita Dąbrowska
e-mail: jdabrowska@ijhars.gov.pl

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

Realizacja:
Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzcyk
www.grzeg.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 20 lipca 2010 r.



PRAWO NA CO DZIEŃ

Pracownicy IJHARS wielokrotnie spotykają się z pytaniami ze strony producentów w sprawie podstaw prawnych określających działalność Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Jest ich ponad 100, unijnych i krajowych, odnoszących się do różnych aspektów kontroli i nadzoru.

Na łamach niniejszego biuletynu prezentujemy wyniki kontroli przeprowadzanych wśród producentów wyrobów mięsnych i mlecznych, jednocześnie wskazujemy na różnice w podstawach prawnych. Opisujemy też wymagania stawiane producentom w zakresie znakowania żywności oraz wyniki kontroli jakości handlowej w tym zakresie. Niestety wysoki, 35 proc. wskaźnik nieprawidłowości, w zakresie znakowania artykułów rolno-spożywczych niepokoi, dlatego od lat IJHARS regularnie kontroluje wszystkie branże w tym zakresie.

Zmieniają się również przepisy dotyczące rolnictwa ekologicznego. Nowością jest certyfikacja inspektorów rolnictwa ekologicznego, obowiązująca od 1 stycznia 2011 roku. IJHARS już zorganizowała pierwsze szkolenia dla inspektorów oraz planuje na jesień br. przeprowadzenie pierwszych egzaminów.

Strona internetowa IJHARS stanowi bieżące źródło informacji na temat działalności Inspekcji, jej struktury organizacyjnej oraz kompendium wiedzy na temat aktualnych przepisów, wzorów dokumentów. Wszystkich serdecznie zapraszam do „zaglądania” na www.ijhars.gov.pl

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

LABORATORIUM SPECJALISTYCZNE GIJHARS NA BAŁTYCKIM FESTIWALU NAUKI

30 maja 2010 r. odbył się Bałtycki Festiwal Nauki. Ta popularno-naukowa impreza organizowana jest od 2003 r. przez wyższe uczelnie województwa pomorskiego, instytuty naukowe Polskiej Akademii Nauk, instytuty branżowe oraz związane z nauką środowiska pozauczelniane. Jej celem jest upowszechnianie tematyki i osiągnięć prowadzonych badań naukowych oraz przybliżanie społeczeństwu przydatności badań prowadzonych w laboratoriach i instytutach naukowych.

W czasie festiwalu pracownicy Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni prezentowali działalność Inspekcji omawiając m.in. tematy związane z: analizą instrumentalną żywności (zafalszowaniami makaronów, zafalszowaniami masła (triacyloglicerole), zafalszowaniami oliwy z oliwek, zafalszowaniami

mi dżemów (antocyjany), sztucznymi barwnikami w papryce (sudany), jakością serów otrzymywanych z mleka koziego i owczego np. bryndza podhalańska, redykołka, oscypek (metoda z wykorzystaniem techniki elektroforetycznej), glazurą w rybach mrożonych, jakością bułki tartej, zafalszowaniami mlecznych napojów fermentowanych (jogurtów, kefirów). Przedstawione tematy cieszyły się ogromnym zainteresowaniem odwiedzających festiwal, a prezentujący Inspekcję pracownicy mieli możliwość przybliżenia społeczeństwu przydatności i wartości wykonywanych badań.



FINANSE I RACHUNKOWOŚĆ PRZEDSIĘBIORSTW W KONTROLI EX-POST

W dniach 8–9 czerwca br. w Warszawie odbyły się warsztaty dla inspektorów WIJHARS przeprowadzających kontrolę *ex-post*. Organizatorem warsztatów było Biuro Kontroli Ex-post w GIJHARS. Uczestnikami warsztatów byli także pracownicy Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS.

W dwudniowych warsztatach udział wzięło 40 osób. Celem zajęć warsztatowych było przygotowanie nowo zgłoszonych inspektorów WIJHARS do wykonywania kontroli *ex-post* oraz zapoznanie pozostałych uczestników z zasadami rozliczania się podmiotów na podstawie polskich przepisów prawa, w tym ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości.

W związku z tym, że przedmiotem kontroli *ex-post* jest weryfikowanie dokumentów handlowych, w tym kontrola przepływów finansowych w przedsiębiorstwach, tematyka i zakres warsztatów dotyczyły podstaw prawnych i zasad funkcjonowania rachunkowości. Szczególną uwagę podczas ćwiczeń zwrócono na analizę rachunkowości prowadzonej przez podmioty, najczęściej kontrolowane przez IJHARS, mające status: spółek handlowych, osób fizycznych, spółek cywilnych osób fizycznych, spółek jawnych osób fizycznych, zrzeszeń, osób fizycznych, grup producentów.

SEMINARIUM „PRZYGOTOWANIA DO POLSKIEJ PREZYDENCJI W RADZIE UNII EUROPEJSKIEJ”

11 czerwca 2010 r. z inicjatywy GIJHARS odbyło się seminarium na temat przygotowań do polskiej Prezydencji w Radzie Unii Europejskiej w zakresie prac Grupy Roboczej Rady Unii Europejskiej ds. *Codex Alimentarius*.

W spotkaniu wzięło udział ok. 30 osób, w tym **Raluca Ivănescu** przedstawiciel Sekretariatu Generalnego Rady UE, Unit 2B; **Kerstin Jansson**, Zastępca Dyrektora Departamentu ds. Zwierząt i Żywności w Ministerstwie Rolnictwa Szwecji; **Knud Østergaard**, Dyrektor

Wydziału Koordynacji Współpracy Międzynarodowej w Urzędzie ds. Weterynarii i Żywności Danii, Zastępca Przewodniczącego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO; **Ágnes Szegedy Fricz**, Naczelnik Wydziału w Departamencie ds. Rozwoju Łańcucha Żywnościowego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Węgier; **Gabor Kelemen**, Doradca w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Węgier. Polskę reprezentowali: **Stanisław Kowalczyk**, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych; **Andrzej Królikowski**, Zastępca Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych; **Julian T. Krzyżanowski**, Dyrektor Departamentu Unii Europejskiej Współpracy Międzynarodowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi; prof. **Krzysztof Kwiatek**, Kierownik Zakładu Higieny Pasz w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – PIB w Puławach, przewodniczący Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy oraz **Marzena Chacińska**, Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski oraz przedstawiciele innych instytucji współpracujących z Punktem Kontaktowym Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski.

Głównym celem spotkania, w czasie którego goście podzielili się doświadczeniami z przygotowań, jak i sprawowania Prezydencji, było zdobycie praktycznej wiedzy na temat sposobów realizacji zadań w czasie przewodnictwa w Radzie UE.

Strona Polska przedstawiła ogólny stan przygotowań do polskiej Prezydencji, m.in.: strukturę organizacyjną, kalendarz spotkań, obszary przygotowań, priorytety polskiej Prezydencji w zakresie rolnictwa i rozwoju wsi. Zagraniczni prelegenci podzielili się szczegółowymi spostrzeżeniami i radami wynikającymi z doświadczeń nabytych w czasie przygotowań jak i sprawowania Prezydencji.

W dyskusji i licznych pytaniach zadawanych bezpośrednio po wystąpieniach kolejnych gości poruszonych zostało wiele praktycznych aspektów, m.in. dotyczących systemu szkoleń pracowników, współpracy Prezydencji z Sekretariatem Generalnym Rady UE, pracy w ramach Trio oraz organizacji spotkań.



6. WARSZTATY DLA MEDIÓW

22 czerwca 2010 r. odbyły się 6. warsztaty dla mediów. Gospodarzami spotkania byli: Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor JHARS, Dorota Krzyżanowska – Zastępca Głównego Inspektora JHARS oraz Artur Siedlarek – Dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych. Omówiono unijne systemy ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych (ChNP, ChOG i GTS). Przedstawiono wyniki kontroli zgodności ze specyfikacją oraz wyniki kontroli urzędowych przeprowadzonych w 2009 i 2010 r. Polska ma zarejestrowanych 15 nazw produktów tradycyjnych i regionalnych. O rejestrację aplikuje kolejnych 19 produktów.

SZKOLENIE Z KONTROLI ZARZĄDCZEJ

24–25 czerwca br. odbyło się szkolenie „Kontrola zarządcza – praktyczne aspekty projektowania i wdrażania”, w którym wzięła udział kadra zarządzająca i pracownicy IJHARS. Celem szkolenia i prowadzonych w jego ramach warsztatów była analiza założeń metodycznych kontroli zarządczej na potrzeby implementacji jej standardów w Inspekcji. Podczas zajęć analizowano m.in. obszary kontroli zarządczej w zakresie celów i miar w kontekście budżetowania zadaniowego oraz identyfikacji ryzyka.



PRODUKCJA EKOLOGICZNA – SZKOLENIE DLA INSPEKTORÓW

W dniach **23–25 czerwca** br. pracownicy Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych Głównego Inspektoratu JHARS oraz pracownicy



wojewódzkich inspektoratów JHARS uczestniczyli w szkoleniu na temat zasad produkcji ekologicznej w kontekście kontroli wykonywanych w gospodarstwach ekologicznych. Szkolenie zorganizowane zostało w Olsztynie, z inicjatywy Warmińsko-Mazurskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i było kolejnym z serii szkoleń przygotowanych w ramach programu doskonalenia kadry inspektorów IJHARS, wykonujących zadania w zakresie nadzoru nad jednostkami certyfikującymi i produkcją ekologiczną.

Szkolenie merytorycznie przygotował i poprowadził dr hab. Józef Tyburski, profesor Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, jeden z pionierów rolnictwa ekologicznego w Polsce, czołowy badacz i znawca problematyki produkcji ekologicznej.

W programie szkolenia przewidziane były m.in. tematy związane z organizacją produkcji w gospodarstwie ekologicznym, ekologicznym chowem zwierząt i kryteriami rolnictwa ekologicznego. Integralną częścią szkolenia były wizyty w dwóch towarowych gospodarstwach ekologicznych (1400 ha i 100 ha), w trakcie których pracownicy IJHARS mieli możliwość zapoznania się z praktycznymi aspektami zagadnień omawianych na szkoleniu, a także mogli wymienić poglądy z osobami prowadzącymi odwiedzone gospodarstwa.

BIOAKADEMIA 2010

W dniach 30.06 do 02.07.2010. w Lednicach (Czechy) zorganizowano 10. BioAkademię. Wzięli w niej udział m.in. Jiri Urban – Minister Rolnictwa Czech, Artur Ławniczak – Podsekretarz w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Polski oraz Aloes Posch – Minister Rolnictwa i Środowiska Austrii, a także przedstawiciele wiodących organizacji międzynarodowych jak: FiBL, IFOAM.

Celem spotkania była wymiana informacji i doświadczeń. Konferencja skupiała się wokół tematyki wiarygodności i zapobiegania nadużyciom w rolnictwie ekologicznym.

IJHARS WYKONAŁA 180 KONTROLI EX-POST

Według stanu na 30 czerwca 2010 r. (tj. na koniec roku kontrolnego) IJHARS wykonała 180 kontroli *ex-post*, w tym: 54 z 56 kontroli planowych oraz 126 kontroli *ex-post* krzyżowych.

Wykonano 121 kontroli krzyżowych – krajowych i 5 kontroli krzyżowych na wniosek innych państw członkowskich UE (Republiki Federalnej Niemiec – 2 kontrole wykonały WIJHARS: w Gdańsku i we Wrocławiu, Wielkiej Brytanii – 2 kontrole wykonały WIJHARS w: Lublinie i Poznaniu, Węgier – 1 kontrolę wykonał WIJHARS w Warszawie). Pozostałe 2 kontrole planowe są w trakcie realizacji przez WIJHARS w: Łodzi i Warszawie.

Ponadto w zakończonym roku kontrolnym IJHARS wystosowała za pośrednictwem *Służby Specjalnej* w Ministerstwie Finansów wnioski do Republiki Federalnej Niemiec o przeprowadzenie krzyżowych czynności kontrolnych przez niemieckie służby kontrolne w celu potwierdzenia prawidłowości transakcji finansowych zrealizowanych przez wskazany podmiot. Wniosek opracował WIJHARS w Warszawie w związku z wykonywaną kontrolą planową w podmiocie uczestniczącym w roku 2007/2008 w mechanizmie WPR *Wsparcie działań promocyjnych informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych*.

IJHARS WALCZY Z FAŁSZERZAMI WYROBÓW MIĘSNYCH

Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Kielcach wdrożyło i z powodzeniem stosuje metodę identyfikacji surowców zastosowanych do produkcji, wykorzystując reakcję łańcuchowej polimerazy – **PCR (ang. Polymerase Chain Reaction)**. Metoda ta polega na powielaniu w warunkach laboratoryjnych fragmentów **DNA** charakterystycznych dla poszczególnych rodzajów surowców mięsnych, co pozwala jednoznacznie je zidentyfikować. Można także wykryć dodatek preparatów sojowych. Metoda jest bardzo skuteczna i pozwala na wykrycie składników produktu, nawet przy ich niewielkich ilościach, czyli zweryfikować rzeczywisty skład produktów mięsnych.

Zastosowanie tej metody w kontroli jakości handlowej przetworów mięsnych wymagało wcześniejszego wykonania badań próbek o znanym składzie (tzw.

wzorców) i potwierdzenia jej skuteczności – przeprowadzenia tzw. walidacji metody. Dopiero wyniki tych działań umożliwiły wprowadzenie metody do stosowania w kontroli jakości. Już pierwsze badania kontrolne wykazały przydatność metody do wykrywania zafałszowań składu surowcowego przetworów mięsnych. W kiełbasach deklarowanych jako czysto wieprzowe stwierdzono obecność surowca wołowego. Stwierdzano ponadto obecność surowców drobiowych oraz preparatów białkowych, mimo że producenci nie deklarowali tych składników w oznakowaniu produktów.

Jakość i wartość odżywcza przetworów mięsnych zależy głównie od jakości surowców użytych do produkcji. Od tego zależą również koszt produkcji oraz cena wyrobu. Niektórzy producenci przetworów mięsnych chcąc obniżyć koszty produkcji świadomie dodają do wyrobów tanie, niskiej jakości mięso. Oczywiście nie informują o tym konsumenta przez zamieszczenie stosownych informacji w oznakowaniu produktu. Jednym z zamienników mięsa jest „mięso” uzyskane z mechanicznego odmięśniania kości (tzw. MOM). Zastosowanie tanich surowców powoduje, że produkty mają niską zawartość białka, co łatwo jest stwierdzić w badaniach laboratoryjnych. Aby temu zapobiec producenci dodają do produktów preparaty białka sojowego i często o tym fakcie nie informują konsumenta. Takie praktyki są nie tylko „oszukiwaniem” konsumenta, ale także przejawem nieuczciwej konkurencji – producenci, którym zależy na dobrej jakości produktów, są w tych warunkach mniej atrakcyjni cenowo. W konsekwencji prowadzi to do obniżenia jakości przetworów mięsnych na rynku.

KONTROLE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

9 lipca 2010 roku, w Głównym Inspektoracie JHARS odbyło się spotkanie z przedstawicielami Departamentu Polityki Celnej Ministerstwa Finansów. W spotkaniu udział wzięła Dorota Krzyżanowska – Zastępca Głównego Inspektora JHARS oraz pracownicy Biura Kontroli Jakości Handlowej. Celem spotkania było ustalenie zasad współpracy ze Służbą Celną w zakresie kontroli świeżych owoców i warzyw. Omówiono m.in. kwestie dotyczące przekazywania informacji w przypadku kontroli świeżych owoców i warzyw posiadających świadectwa wystawione przez właściwe służby zatwierdzonych państw trzecich, zasady postępowania w przypadku odstąpienia od kontroli oraz zastosowanie specjalnego wzoru oznakowania świeżych owoców i warzyw. Planowane są kolejne spotkania oraz koordynacja działań w tym zakresie.

33. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO W CIENIU DYSKUSJI NA TEMAT RAKTOPAMINY

W dniach 5–9 lipca br. w Genewie odbyła się 33. Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, w której udział wzięło ponad 470 delegatów reprezentujących 120 państw członkowskich, Unię Europejską oraz 37 międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji. Polskę na tegorocznej sesji KKŻ FAO/WHO reprezentowali Prof. Krzysztof Kwiatek z Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach oraz Marzena Chacińska Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO została utworzona w 1963 r. przez Organizację do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa Narodów Zjednoczonych (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (World Health Organization – WHO). Celem Komisji Kodeksu Żywnościowego jest zapewnienie ochrony zdrowia konsumentów oraz uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością. Jest ona jedynym tak szerokim forum międzynarodowym z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności, które gromadzi naukowców, ekspertów technicznych, przedstawicieli rządowych, jak również reprezentantów międzynarodowych organizacji konsumenckich oraz przemysłu.

Na 33 Sesji podsumowano roczną pracę Komitetów KKŻ FAO/WHO oraz zatwierdzono szereg proponowanych standardów i tekstów związanych.

Do najistotniejszych decyzji tegorocznej Sesji należy zaliczyć przyjęcie maksymalnych dopuszczalnych limitów pozostałości **melaminy** w żywności (dla niemowląt – 1 mg/kg, pozostała żywność i środki żywienia zwierząt – 2.5 mg/kg) oraz powołanie na najbliższe trzy lata **Międzynarodowej Grupy Zadaniowej ad Hoc w zakresie Środków Żywienia Zwierząt (Task Force)**, która goszczona będzie przez Szwajcarię, najprawdopodobniej we współpracy z jednym z państw rozwijających się.

Wiele emocji i dyskusji wzbudzała propozycja ustanowienia maksymalnych dopuszczalnych limitów dla **raktopaminy** w produktach zwierzęcych. Limity zaproponowane przez Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności, zostały ponownie przedyskutowane w świetle ostatniej ekspertyzy głównego ciała naukowego KKŻ FAO/WHO jakim jest JECFA (*the Joint FAO/WHO Committee on Food Additives*), doniesień naukowych z Chin, a także opinii EFSA w tym zakresie.

Raktopamina jako hormon wzrostu jest stosowana w hodowli świń i bydła tylko w 26 państwach (m.in. w USA, Kanadzie, Australii, Nowej Zelandii, Brazylii, Meksyku, Peru i RPA) spośród 182 państw członkowskich KKŻ FAO/WHO. Jest to substancja, którą podaje się zdrowym zwierzętom w celu stymulacji, przyspieszenia wzrostu ich masy mięśniowej i tłuszczowej.

W Unii Europejskiej stosowanie tzw. beta-antagonistów – grupy substancji, do której zaliczana jest raktopamina – w celu stymulacji wzrostu zakazane jest od 1996 roku. Podobnie jak wprowadzanie na rynek mięsa pochodzącego od zwierząt traktowanych raktopaminą.

Co do zasady, Unia Europejska nie popiera stosowania substancji chemicznych w hodowli zdrowych zwierząt, substancji przyspieszających wzrost zwierząt bez jakichkolwiek celów terapeutycznych.

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, w swej opinii opublikowanej w 2009 roku, wskazał wiele wątpliwości i słabych punktów w odniesieniu do danych dostarczonych przez przemysł farmaceutyczny, stanowiących dla JECFA podstawy dokonania oceny bezpieczeństwa stosowania raktopaminy. Powyższe stanowisko Unii Europejskiej zaprezentowane na sesji zostało poparte przez delegacje m.in. Chin, Federacji Rosyjskiej, Szwajcarii i Norwegii.

Tak spolaryzowane stanowiska państw członkowskich KKŻ FAO/WHO w zakresie stosowania raktopaminy wywołały szeroką dyskusję i nie doprowadziły do przyjęcia proponowanych limitów w związku z brakiem konsensusu.

Przewodnicząca KKŻ FAO/WHO Karen Hulebak (USA), nie chcąc rozstrzygnięcia tak ważnej sprawy w drodze głosowania, zaproponowała powołanie „Przyjaciół Przewodniczącej” – grupy konsultacyjnej do wypracowania możliwych rozwiązań dotyczących dalszych prac nad raktopaminą. Przewodnicząca, do grupy konsultacyjnej zaprosiła: Chiny, UE, USA, Kanadę, Japonię, Norwegię, Ghanę, RPA, Brazylię, Meksyk i Tunezję oraz dwie organizacje pozarządowe: *International Federation for Animal Health i Consumers Intenational* w charakterze obserwatorów. „Przyjaciele Przewodniczącej” przez najbliższy rok mają wypracować możliwe rozwiązania i przed kolejną sesją Komisji Kodeksu Żywnościowego jej wyniki prac zostaną przekazane wszystkim delegacjom w celu ich oceny i ustalenia stanowiska, które będą mogły przedstawić na 34. sesji Komisji w 2011 r.

Warto zaznaczyć, że ten trudny temat powróci pod obrady Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO tuż po objęciu przez Polskę Prezydencji w Radzie UE w 2011 roku. Polska będzie podczas kolejnej sesji odpowiedzialna za koordynację stanowisk państw członkowskich UE. Miejmy nadzieję, że państwa członkowskie UE wykażą – podobnie jak w tym roku – 100% dyscyplinę w zakresie obecności na KKŻ FAO/WHO, co ma istotne znaczenie w przypadku głosowania, kiedy liczone są głosy państw członkowskich UE obecnych na sesji.

Joanna
Olszewska-Siemaszko
wraz z zespołem
Laboratorium
Specjalistyczne
GIJHARS w Gdyni

GDYNIA KAWĄ PACHNĄCĄ

Ile jest kawy w kawie? Na ile produkt, który kupujemy spełnia oczekiwania konsumentów? Odpowiedź na te pytania znają pracownicy Laboratorium Specjalistycznego Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Gdyni.

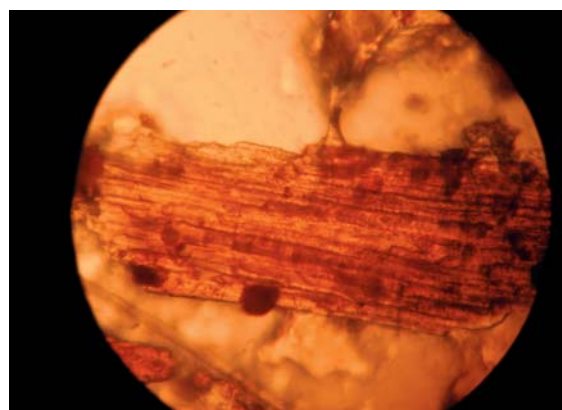
Kawa mielona

Istnieje przekonanie, że polscy konsumenci mają niskie wymagania dotyczące jakości kawy. Do Polski często napływa towar złej jakości, przeterminowany lub nawet i taki, który został wycofany z handlu na Zachodzie.

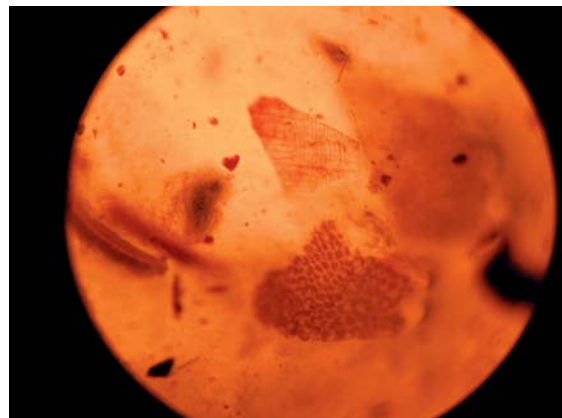
Standardy kawy mielonej, która zdominowała rynek, są znacznie łagodniejsze od norm kawy zielonej i palonej. Producenci, chcąc wygrać z konkurencją, zachęcają konsumentów do nabycia swoich towarów. Nierzadko stosują przy tym nieuczciwe chwyt reklamowe, przypisując produktom specjalne właściwości zdrowotne, bądź walory smakowe. Badania przeprowadzone w laboratoriach GIJHARS wykazały, że kawa mielona jest fałszowana produktami zbożowymi. W roku 2009 Pracownia Mikrobiologii Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni opracowała i wdrożyła nowatorską metodą mikroskopową umożliwiającą wykrywanie upalonych surogatów m.in. jęczmienia, owsa, żyta, pszenicy, buraka czerwonego, buraka cukrowego oraz cykorii. Badanie polega na rozpoznaniu elementów diagnostycznych po uprzednim rozjaśnieniu analizowanego materiału. Ele-



Odbarwione preparaty przed analizą mikroskopową



Obraz mikroskopowy: zgrubiała okrywa owocowo-nasienna pszenicy



Obraz mikroskopowy: skórka zewnętrzna łuski jęczmienia, nerkowate ziarna skrobi

mentami diagnostycznymi kawy są sklereidy (komórki kamienne, występujące w srebrzystym naskórku ziarna kawowego) oraz miękisz. Upalone zboża charakteryzują tkanki: plewki (łuski) – charakterystyczne dla zbóż oplewionych, okrywa owocowo-nasienna oraz bielmo, składające się z białka aleuronowego i skrobi. Wykwalifikowany zespół oceniających, o zweryfikowanej wrażliwości sensorycznej, gwarantującej uzyskiwanie obiektywnych wyników badania, wykonuje

badania kawy z użyciem metod analizy sensorycznej opisowej lub punktowej. Pracownia Sensoryczna bierze udział w badaniach mających na celu wykrywanie surogatów (substytutów kawy palonej) w kawie palonej mielonej. Wykonuje badania polegające na wykrywaniu obecności skrobi (składnik wielu surogatów) w kawie palonej mielonej według opracowanej własnej procedury badawczej. Jest to metoda jakościowa polegająca na wybarwianiu się skrobi na kolor brunatno-fioletowy w naparze kawy pod wpływem roztworu jodu.

Kawa rozpuszczalna

Kawa rozpuszczalna jest ekstraktem naturalnej kawy mielonej. Naturalny smak i aromat kawy rozpuszczalnej w połączeniu z wydajnością i wygodą w użyciu sprawia, iż popularność jej stale rośnie. W Polsce prawie w co drugim gospodarstwie domowym konsumenci sięgają po kawę rozpuszczalną.

Kawa rozpuszczalna może być produkowana różnymi metodami i w związku z tym jest dostępna w różnych formach. Proces produkcji polega na wodnej ekstrakcji kawy naturalnej wcześniej upalanej i pokruszonej, prowadzonej w ściśle określonych warunkach. Otrzymany ekstrakt poddawany jest czyszczeniu, filtrowaniu i suszeniu. W zależności od sposobu suszenia uzyskuje się różną postać gotowego produktu (proszek, granulat). Pierwsza z metod polega na suszeniu naparu w strumieniach gorącego powietrza. Jest to prosta metoda, jednak wysoka temperatura stosowana podczas suszenia powoduje, że kawa bezpowrotnie traci wiele ze swych naturalnych własności. Druga metoda (liofilizacja) polega na zamrażaniu naparu, a następnie usuwaniu lodu przy obniżonym ciśnieniu. Stosując metodę liofilizacji otrzymuje się produkt o lepszej jakości i łagodniejszym smaku. Specyfika metod produkcji sprawia, że kawa rozpuszczalna często zawiera w swoim skła-

dzie substancje naturalne nie występujące w surowcu kawowym, a będące do niego dodane w sposób świadomy lub nie. Stwarza to możliwości do fałszowania kawy rozpuszczalnej.

Mimo że na świecie istnieje wiele organizacji zajmujących się sprawowaniem kontroli nad producentami kawy rozpuszczalnej, to brak jest regulacji prawnych określających jej autentyczność. AFCASOLE (Association of Soluble Coffee Manufactureres of the European Union) – Stowarzyszenie Producentów Kawy Rozpuszczalnej Unii Europejskiej zaleca badanie profilu węglowodanowego, który jest charakterystyczny dla czystego surowca kawowego. W związku z powyższym Komitet Techniczny ds. Kawy i Herbaty przy PKN opracował dokument normalizacyjny (PN-A-94019) podający podstawowe terminy i wymagania dla kawy rozpuszczalnej. Norma określa między innymi maksymalną zawartość węglowodanów. Zawyżona zawartość węglowodanów w kawie rozpuszczalnej świadczy o użyciu do jej produkcji innego surowca poza surowcem kawowym.

Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Gdyni wdrożyło i jako pierwsze w Polsce uzyskało akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w zakresie oznaczania zawartości cukrów prostych: glukozy, fruktozy i ksylozy w kawach rozpuszczalnych z zastosowaniem wysokosprawnej chromatografii anionowymiennej zgodnie z normą PN-ISO 11292: 2000. Zasada metody polega na hydrolizie badanej próbki roztworem wodnym kwasu solnego, analizie cukrów obecnych w przesączonym zhydrolizowanym roztworze w wodzie metodą chromatografii na wysokosprawnej kolumnie (HPAEC) z zastosowaniem wody, jako fazy ruchomej, elektrochemicznej detekcji eluowanych związków za pomocą detektora pulsowej amperometrii (PAD) i ilościowym oznaczeniu przez porównanie z powierzchniami pików otrzymanych dla roztworów wzorcowych.

WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ KAWY PRZEPROWADZONYCH W LATACH 2009–2010

Okres kontroli	WIJHARS przeprowadzający kontrolę	Nazwa artykułu priorytetowego	Liczba skontrolowanych jednostek	Procent jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości	Liczba partii objętych kontrolą w zakresie*		Procent partii, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie*	
					Parametry fizykochemiczne	Znakowanie	Parametry fizykochemiczne	Znakowanie
II kwartał 2009	Gdańsk, Katowice, Kraków, Łódź, Warszawa	kawa rozpuszczalna	7	57,1	12	18	33,3*	33,3
I kwartał 2010	Białystok, Gdańsk, Katowice, Kraków, Łódź, Olsztyn, Poznań, Szczecin, Warszawa	kawa palona mielona	17	41,2	22	56	0	26,8

* Nieprawidłowości dotyczyły zawyżonej zawartości glukozy oraz zawyżonej zawartości ksylozy

KIEŁBASA KIEŁBASIE NIE RÓWNA

Z dużym sentymentem wspominamy smak i zapach wędlin z dawnych lat. Wyraźnie można wyczuć różnicę pomiędzy wędlinami tego samego rodzaju kupionymi w różnych rejonach Polski. I można też się rozczarować.

Polskie Normy całkowicie dobrowolne od 2003 roku

Obecnie nie istnieją obligatoryjne przepisy, które jasno określałyby skład wyrobu mięsnego oraz jego nazwę, która byłaby wynikiem takiego, a nie innego składu. Do 31 grudnia 1993 r. obowiązkowe było stosowanie Polskich Norm (PN), które pełniły rolę przepisów. Te dokumenty normalizacyjne podzieliły wędliny na grupy technologiczne i rodzaje, np. wędzonki czy kiełbasy drobno lub średnio rozdrobnione. Ustaliły wymagania dla surowców oraz cechy organoleptyczne i fizykochemiczne wyrobu gotowego. Od 1 stycznia 1994 r. stosowanie Polskich Norm było dobrowolne, jednak do 31 grudnia 2002 r. możliwe było, aby właściwy minister w szczególnych przypadkach nałożył obowiązek stosowania PN. **Od 1 stycznia 2003 roku Polskie Normy, ich stosowanie i produkcja przetworów mięsnych zgodnie z wymaganiami w nich zawartymi, są dobrowolne.** Wynika z tego, iż od prawie 7 lat nie istnieją żadne obowiązkowe przepisy, które nakładałyby na producentów wędlin konieczność stosowania konkretnego składu wyrobów gotowych.

IJHARS sprawdza deklaracje

W 2009 r. w trakcie kontroli w zakresie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego, inspektorzy IJHARS sprawdzili wartość deklarowanych w Normach Zakładowych (ZN) parametrów fizykochemicznych, w oparciu o które prowadzona jest produkcja. Jako punkt odniesienia przyjęto wartości określone w Polskiej Normie PN-A-82007:1996 *Przetwory mięsne. Wędliny*.

Wyniki przeprowadzonych kontroli dowodzą, iż rozpiętość deklarowanych parametrów przy produkcji asortymentu oferowanego do sprzedaży, pod tą samą

nazwą handlową lub należącego do tej samej grupy wędlin, jest bardzo szeroka. Skontrolowano ok. 15% zakładów przetwórstwa mięsnego prowadzących działalność na terenie kraju, znajdujących się w ewidencji IJHARS, w tym: 86 zakładów mięsnych, w których producenci deklarowali zgodność produkcji z Polską Normą, 77 zakładów mięsnych, w których producenci deklarowali zgodność produkcji z Normami Zakładowymi, oraz 13 zakładów mięsnych, w których producenci deklarowali zgodność produkcji jednocześnie z Polską Normą i Normami Zakładowymi (w zależności od rodzaju asortymentu). Spośród skontrolowanych zakładów mięsnych, deklarujących zgodność produkcji z PN, nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku 31 podmiotów (36% zakładów deklarujących Polską Normę). Spośród skontrolowanych zakładów mięsnych, deklarujących zgodność produkcji z ZN, nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku 9 podmiotów (11,7% zakładów deklarujących Normy Zakładowe). Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzone w kontrolowanych zakładach mięsnych dotyczyły głównie: zawyżonej zawartości wody w stosunku do deklaracji producenta do 11,4 p.p., zawyżonej zawartości tłuszczu w stosunku do deklaracji producenta do 8,7 p.p., zaniżonej zawartości białka w stosunku do deklaracji producenta do 3,9 p.p. i zawyżonej zawartości skrobi w stosunku do deklaracji producenta do 2,0 p.p.

W wędlinach sama woda?

Kontrole przeprowadzone przez IJHARS w 2009 r. objęły następujący asortyment: kiełbasy drobno rozdrobnione, kiełbasy homogenizowane, kiełbasy grill-

lowe, kiełbasy suszone i podsuszane oraz konserwy z mięsa czerwonego.

Producenci kiełbas suszonych deklarują zawartość wody od 30,0% do 75,0%, podczas gdy Polska Norma dopuszcza dla tej grupy technologicznej wędlin zawartość wody na poziomie nie więcej niż 55,0%, dla kiełbas suszonych średnio rozdrobnionych oraz 59,0% dla kiełbas suszonych grubo rozdrobnionych. Kiełbasy homogenizowane według Norm Zakładowych mają zawartość wody na poziomie od 66,0% do 80,0%. Dla tej grupy technologicznej wędlin Polska Norma dopuszcza zawartość wody na poziomie nie większym niż 69,0%.

W kiełbasach z przeznaczeniem na grilla, tak popularnych w okresie letnim, wg Polskiej Normy zawartość wody powinna być na poziomie 70,0% w przypadku średnio rozdrobnionych, czy 73,0% dla średnio rozdrobnionych wysokowydajnych. Natomiast wg Norm Zakładowych, jakie deklarują producenci, zawartość wody może sięgać nawet do 93,0%. Należy zwrócić również baczną uwagę na szeroką rozpiętość deklarowanej, przez producentów w Normach Zakładowych, zawartości skrobi, tj. od 0% do 13,0%, w kiełbasach drobno rozdrobnionych. Polska Norma dopuszcza zawartość skrobi na poziomie do 4,0% w ww. asortymencie, z wyjątkiem pasztetowych, gdzie dopuszczalny poziom wynosi 6,0%. W wyrobach suszonych i surowych, zgodnie z PN, nie powinniśmy w ogóle znaleźć skrobi.

W każdym rodzaju kontrolowanych wędlin producenci deklarowali wyższą zawartość soli, np. do 3,8% dla kiełbas grillowych, w porównaniu do poziomu 3,0% jaki dopuszcza Polska Norma dla większości wędlin zaliczanych do rodzaju kiełbas.

Niektórzy produkują zgodnie ze sztuką masarską

Są producenci, którzy pozytywnie zaostrzają swoje deklaracje w stosunku do Polskich Norm. Można spotkać Normy Zakładowe, w których jest nie mniej niż 25% białka dla kiełbas suszonych czy nie mniej niż 18% dla podsuszanych w porównaniu do wartości tego parametru w Polskiej Normie, tj. dla kiełbas suszonych nie mniej niż 17,0% i 18,0% odpowiednio dla kiełbas suszonych średnio rozdrobnionych i suszonych grubo rozdrobnionych, a dla kiełbas podsuszanych nie mniej niż 15%.

A jak to wygląda z punktu widzenia konsumenta?

Konsumenci nabywający wędliny w różnych rejonach Polski nie mogą zatem oczekiwać produktu o tej samej jakości, mimo że jest to produkt o tej samej nazwie handlowej. Nie mogą liczyć, że kiełbasa krakowska kupiona w Warszawie będzie tak samo smakowała jak ta z południa czy północy kraju. Szynka z Suwalszczyzny to zupełnie inny wyrób niż szynka z Podkarpacia. Od czasu kiedy Polskie Normy przestały być obligatoryjne i jednocześnie nie istnieją żadne przepisy (wspólnotowe ani krajowe) regulujące skład, wygląd i nazewnictwo przetworów mięsnych, producenci często obniżają koszty produkcji, stosując mniej mięsa, ale za to więcej tłuszczu czy wody. Następuje przez to wyraźny podział na grupy jakościowe wędlin, które różnią się między sobą składem, smakiem, wyglądem. Wyższa jakość przetworów mięsnych przekłada się często na ich wysoką cenę. Dobrze, że jest grupa „koneserów” gotowych zapłacić dużo za dobre wędliny, ale należy mieć nadzieję, że kiedyś wszystkie wędliny będą miały najwyższą jakość ściśle uregulowaną prawem.

KONTROLE JAKOŚCI HANDLOWEJ PRZETWORÓW MLECZNYCH NA ZGODNOŚĆ Z PRZEPISAMI UNIJNYMI

Do 1 maja 2004 r. jakość artykułów rolno-spożywczych była określona w przepisach krajowych. Po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej, Polskie Normy zyskały statut „norm do dobrowolnego stosowania”.

Zaczęły obowiązywać wspólnotowe akty normatywne, w tym dyrektywy i rozporządzenia dotyczące m.in. zapewnienia bezpieczeństwa żywności i kompleksowej ochrony interesów konsumenta.

Podstawowym, wspólnotowym aktem prawnym, regulującym wspólną organizację rynków rolnych jest rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. o jednolitej wspólnej organizacji rynku. Zawarte w nim zostały podstawowe wymagania odnośnie jakości handlowej, które muszą spełniać grupy artykułów rolno-spożywczych, aby mogły zostać wprowadzone do obrotu w UE. Dotyczą one m.in. jakości handlowej mleka i jego przetworów, oliwy z oliwek i oliwy z wytlóczyn z oliwek, mięsa drobiowego, jaj.

W odniesieniu do mleka i jego przetworów, rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 podaje m.in. definicję przetworu mlecznego jako produktu uzyskiwanego wyłącznie z mleka, przy założeniu, że można dodać substancje konieczne do jego wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia (w całości lub części) jakichkolwiek składników mleka oraz wykaz nazw zarezerwowanych wyłącznie dla przetworów mlecznych, wśród których znajduje się m.in.: serwatka, śmietanka, masło, maślanka, masło topione, kazeina, bezwodny tłuszcz mleczny, ser, jogurt, kefir, kumys, smetana. Zawiera również wymagania w zakresie parametrów fizykochemicznych tłuszczów mlecznych oraz znakowania przetworów mlecznych.

Istnienie wspólnotowych uregulowań w zakresie jakości handlowej wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, w tym mleka i jego przetworów, skutkuje tym, że konsument któregośkolwiek państwa członkowskiego UE kupując masło, nabywa produkt zawierający: 80–90% tłuszczu mlecznego, nie więcej

niż 16% wody oraz nie więcej niż 2% suchej masy beztłuszczowej mleka.

Zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych sprawuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W 2009 r. w ramach planowych kontroli jakości handlowej przetworów mlecznych, Inspekcja JHARS skontrolowała 204 zakłady przetwórstwa mlecznego (tj. około 79,1% producentów przetworów mlecznych zarejestrowanych w WIJ-HARS). Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów mlecznych m.in. w zakresie zgodności z wymaganiami rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007.

Kontrolą objęto mleko, śmietankę, śmietanę, tłuszcze mleczne, mleczne napoje fermentowane, sery twarogowe, serki smakowe, sery podpuszczkowe oraz topione, w tym: w zakresie parametrów fizykochemicznych tłuszczów mlecznych – 130 partii tłuszczów mlecznych, w zakresie obecności tłuszczów obcych w przetworach mlecznych – 420 partii przetworów mlecznych, w zakresie znakowania przetworów mlecznych – 956 partii przetworów mlecznych.

W wyniku kontroli jakości handlowej zakwestionowano parametry fizykochemiczne 21 partii tłuszczów mlecznych (tj. 16,2% skontrolowanych partii tłuszczów mlecznych). Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych tłuszczów mlecznych dotyczyły niewłaściwej (zaniżonej lub zawyżonej) zawartości tłuszczu oraz zawyżonej zawartości wody. Obecność tłuszczów obcych stwierdzono w przypadku 2 partii przetworów mlecznych. Zakwestionowano znakowanie opakowań 291 partii przetworów mlecznych (tj. 30,4% skontrolowanych partii przetworów mlecznych).

Nieprawidłowe znakowanie przetworów mlecznych, niezgodne z wymaganiami rozporządzenia nr 1234/2007 polegało m.in. na:

- użyciu określenia „bez dodatku oleju”, podczas gdy do przetworów mlecznych nie wolno dodawać żadnych tłuszczów obcych, w tym olejów roślinnych,
- podaniu informacji dotyczącej zawartości tłuszczu w mleku spożywczym bez użycia obligatoryjnego zwrotu „zawartość tłuszczu ... %” z dokładnością do jednego miejsca po przecinku,
- nie podaniu procentowej zawartości tłuszczu w przypadku tłuszczów mlecznych,
- oznakowaniu wprowadzającym konsumenta w błąd:

- co do rodzaju produktu poprzez zastosowanie napisów: „Mleczny, Aromatyczny, Stołowy, Ł....., Oryginalny”, z których pierwsze litery tworzyły słowo „masło”, w odniesieniu do tłuszczu mlecznego do smarowania 74%,
- poprzez użycie sformułowania sugerującego, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości, jeżeli wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie właściwości, np. „100 procentowe masło” w stosunku do masła.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych) Inspekcja JHARS stosuje sankcje karne zgodnie z posiadanymi kompetencjami.

DEFINICJE DOTYCZĄCE MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH ZAWARTE W ROZPORZĄDZENIU RADY (WE) NR 1234/2007

Mleko		Zwykła wydzielina z wymion – bez żadnych dodatków ani nie poddana ekstrakcji – otrzymana z co najmniej jednego udoju.	
Mleko spożywcze	Surowe mleko		
	Mleko pełne	znormalizowane	Mleko poddane obróbce cieplnej, o zawartości tłuszczu co najmniej 3,50%.
		nieznormalizowane	Mleko poddane obróbce cieplnej, o zawartości tłuszczu niezmienionej od etapu doju ani przez dodanie lub usunięcie tłuszczu mlecznego, ani przez zmieszanie z mlekiem, którego naturalna zawartość tłuszczu została zmieniona. Zawartość tłuszczu nie może być jednak niższa niż 3,50%.
	Mleko częściowo odtłuszczone		Mleko poddane obróbce cieplnej, którego zawartość tłuszczu została obniżona do nie mniej niż 1,50% i nie więcej niż 1,80%.
	Mleko odtłuszczone		Mleko poddane obróbce cieplnej, którego zawartość tłuszczu została obniżona do nie więcej niż 0,50%.
	Mleko spożywcze o określonej zawartości tłuszczu		Mleko poddane obróbce cieplnej, niespełniające ww. wymogów dotyczących zawartości tłuszczu, pod warunkiem, że zawartość tłuszczu jest podana na opakowaniu w wyraźny i czytelny sposób za pomocą zwrotu „zawartość tłuszczu... %”, z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
Przetwory mleczne		Produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka.	
Tłuszcze mleczne		Produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane wyłącznie z mleka lub niektórych produktów mlecznych; zasadniczym elementem ich wartości jest tłuszcz. Dodawane mogą być jednak także inne substancje niezbędne do ich produkcji, pod warunkiem że nie są one używane w celu zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek składników mleka.	
Tłuszcze	Masło		Produkt zawierający nie mniej niż 80% i nie więcej niż 90% tłuszczu mlecznego, nie więcej niż 16% wody i nie więcej niż 2% suchej masy beztłuszczowej mleka.
	Masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu		Produkt zawierający nie mniej niż 60% i nie więcej niż 62% tłuszczu mlecznego.
	Masło półtłuste		Produkt zawierający nie mniej niż 39% i nie więcej niż 41% tłuszczu mlecznego.
	Tłuszcz mleczny do smarowania X%		Produkt zawierający następujące ilości tłuszczu mlecznego: 1) poniżej 39%, 2) powyżej 41%, ale poniżej 60%, 3) powyżej 62%, ale poniżej 80%.

ZNAKOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Prawidłowe oznakowanie środków spożywczych jest bardzo ważne dla każdego konsumenta z punktu widzenia bezpieczeństwa i ochrony jego interesów.

Informacje umieszczane na opakowaniach oraz etykietach produktów żywnościowych są źródłem podstawowej i niezbędnej wiedzy dla właściwego i świadomego wyboru oraz zakupu żywności zgodnie z oczekiwaniami. Dlatego też, środki spożywcze wprowadzane na rynek muszą być oznakowane w sposób zrozumiały dla konsumenta, oznakowanie nie może wprowadzać w błąd ani przypisywać środkowi spożywczemu działania oraz właściwości, których nie posiada.

Oznakowanie środka spożywczego obejmuje wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach.

Opakowany środek spożywczy znakuje się podając co najmniej następujące informacje:

- ◆ **nazwa środka spożywczego** ⇒ powinna precyzyjnie informować nabywcę o rodzaju środka spożywczego, umożliwiać odróżnienie go od podobnych środków spożywczych oraz zawierać informacje dotyczące postaci środka spożywczego lub procesów technologicznych stosowanych w produkcji;
- ◆ **składniki występujące w środku spożywczym** ⇒ producent jest zobowiązany do umieszczania na opakowaniu informacji o wszystkich składnikach występujących w środku spożywczym, łącznie z dozwolonymi substancjami dodatkowymi oraz składnikami alergennymi obecnymi w gotowym środku spożywczym, nawet w zmienionej formie (np. lecytyna sojowa);
- ◆ **data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia**;
- ◆ **sposób przygotowania lub stosowania**, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe

postępowanie ze środkiem spożywczym, np. „spożyć po obróbce termicznej”;

- ◆ **dane identyfikujące producenta** oraz **miejsce albo źródło pochodzenia**, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd;
- ◆ **zawartość netto lub liczbę sztuk opakowanego środka spożywczego**;
- ◆ **warunki przechowywania**, jeżeli oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o terminie przydatności do spożycia oraz w przypadku, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania;
- ◆ **oznaczenie partii produkcyjnej** ⇒ informacja dotycząca partii, tj. określonej ilości artykułu rolno-spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach, posiadającego jednolitą jakość;
- ◆ **klasa jakości** – jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych lub ich grup, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.

Ponadto, dopuszcza się możliwość oznakowania opakowanego środka spożywczego, którego największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm², przez podanie co najmniej następujących informacji:

- 1) nazwy środka spożywczego,
- 2) daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia,
- 3) zawartości netto lub liczby sztuk opakowanego środka spożywczego.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych regularnie kontroluje prawidłowość znakowania wprowadzanych do obrotu artykułów rolno-spożywczych. Poza kontrolami znakowania stanowiącymi ele-

ment kontroli jakości handlowej, prowadzone są również odrębne kontrole sprawdzające tylko zgodność znakowania z obowiązującymi przepisami. W 2008 i 2009 r. przeprowadzono 4 kontrole prawidłowości znakowania, m.in.: napojów bezalkoholowych, fermentowanych napojów winiarskich, herbat i herbatki owocowych, koncentratów spożywczych oraz majonezów i sosów, czyli artykułów, w odniesieniu do których wcześniejsze kontrole wykazały znaczny procent nieprawidłowości w znakowaniu, przy stosunkowo dobrej jakości w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych.

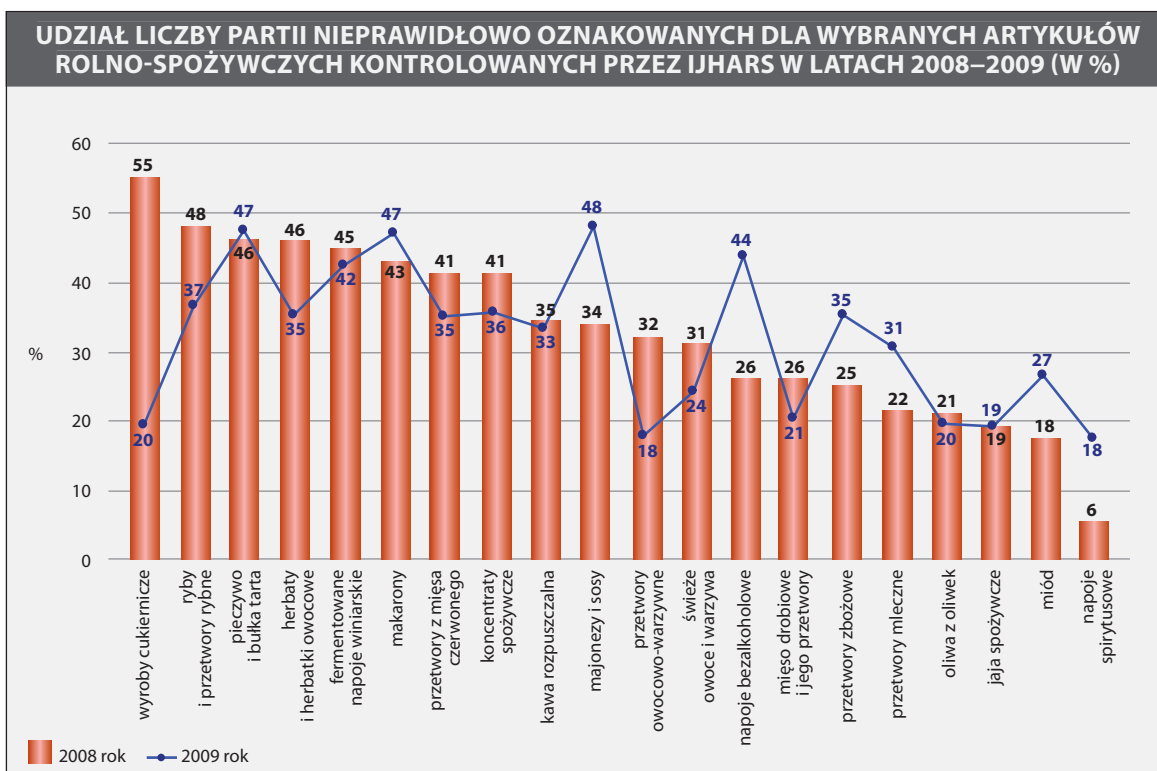
Wyniki kontroli przeprowadzonych w 2008 i 2009 r. wskazują, iż procentowy udział nieprawidłowości w znakowaniu, dla poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, kształtuje się na poziomie od 6% do 55% partii. W 2008 r. największy odsetek nieprawidłowości stwierdzono w przypadku wyrobów cukierniczych (55%), natomiast najmniej nieprawidłowości stwierdzono w przypadku napojów spirytusowych (6%). Z kolei w 2009 r. najwięcej nieprawidłowości w znakowaniu dotyczyło majonezów i sosów (48%), a najmniej przetworów owocowo-warzywnych oraz napojów spirytusowych (18%).

Najczęściej występujące i wspólne dla wielu grup towarowych nieprawidłowości w zakresie znakowania dotyczyły:

- braku pełnych danych identyfikacyjnych producenta, np. brak adresu, brak imienia i nazwiska osoby fizycznej;

- nieprawidłowego podania informacji dotyczących składu środka spożywczego, np. niepełny wykaz składników, nie podanie składników w kolejności malejącej;
- braku procentowej zawartości składników użytych do produkcji i występujących w nazwie środka spożywczego lub podkreślonych w formie graficznej, np. brak zawartości orzechów laskowych w „czekoladzie mlecznej z orzechami”;
- podania w oznakowaniu informacji wprowadzających w błąd, co do składu, rodzaju oraz źródła pochodzenia artykułu, np. umieszczenie na produkcie nieekologicznym napisu: „Bio ...” sugerującego, że jest to wyrób ekologiczny;
- używanie znaków graficznych sugerujących, że wyrób jest innym produktem niż w rzeczywistości, np. wizerunek szynki, na opakowaniu wędliny podrobowej;
- braku podania zastosowanej substancji dodatkowej i określenia jej funkcji technologicznej, np. brak funkcji technologicznej zastosowanego kwasu cytrynowego;
- używanie niewłaściwej nazwy produktu, np. „wino” w odniesieniu do fermentowanego napoju winiarskiego.

W świetle obowiązujących przepisów to producent jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnych aktów prawnych i dostarczanie odbiorcom rzetelnych oraz prawdziwych informacji.



NADZÓR NAD JEDNOSTKAMI CERTYFIKUJĄCYMI W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM

Każdy podmiot wytwarzający żywność ekologiczną musi zostać co najmniej raz w roku skontrolowany w celu potwierdzenia, że rzeczywiście produkuje „ekologicznie”.

W Polsce za kontrolę producentów ekologicznych odpowiada 11 komercyjnych jednostek certyfikujących, upoważnionych do prowadzenia tej działalności przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Prawo Unii Europejskiej wymaga jednak, by w państwie członkowskim, w którym producentów ekologicznych kontrolują prywatne jednostki, został ustanowiony nad tymi jednostkami skuteczny nadzór. W naszym krajowym systemie rolę takiego państwowego nadzoru sprawuje Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Wymagania jakie musi spełniać jednostka certyfikująca, aby otrzymać upoważnienie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, określa art. 27 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenie (EWG) Nr 2092/91 (Dz. Urz. UE L 189 z 20.07.2007 r. str. 1). Przepisy określają, że upoważnienie może otrzymać jednostka certyfikująca, która:

- dysponuje wiedzą fachową, sprzętem oraz infrastrukturą wymaganą do wykonywania zadań jej przekazanych;
- dysponuje wystarczającą liczbą odpowiednio wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników; oraz
- jest bezstronna i nie występuje żaden konflikt interesów w związku z realizacją przekazanych jej zadań.

Jednostka certyfikująca, ubiegająca się o upoważnienie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, musi także spełniać wymogi określone w najnowszych wersjach, notyfikowanych w drodze publikacji w serii C *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, europejskiej normy EN 45011 lub Przewodnika ISO 65 („Ogólne wytyczne dotyczące akredytacji jednostek certyfikujących wyroby w odniesieniu do wymagań normy

PN-EN 45011:2000”). Fakt spełniania przez jednostkę tych wymogów powinien zostać potwierdzony przez kompetentny organ akredytujący.

Zadaniem GIJHARS, jako urzędu nadzoru, jest sprawdzanie, czy już po otrzymaniu upoważnienia i rozpoczęciu działalności, jednostka certyfikująca nadal spełnia wszystkie określone przepisami wymagania.

W ramach nadzoru nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi, Główny Inspektor JHARS podejmuje następujące działania:

- przeprowadza audyty i dokonuje inspekcji upoważnionych jednostek certyfikujących,
- dokonuje sprawdzenia u producentów prawidłowości kontroli wykonanych przez upoważnione jednostki certyfikujące (tzw. kontrole sprawdzające),
- przekazuje jednostkom certyfikującym wnioski pokontrolne,
- nakazuje wykonanie odpowiednich działań naprawczych związanych z funkcjonowaniem jednostek certyfikujących,
- analizuje uzyskane od jednostek certyfikujących dane i informacje związane ze sprawowanym nadzorem.

Najczęstszymi nieprawidłowościami stwierdzanymi w trakcie dotychczasowych działań GIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi, były:

- nieposiadanie wystarczającej liczby odpowiednio wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników,
- brak wystarczającej rzetelności i staranności przy sporządzaniu dokumentów dotyczących kontroli i certyfikacji producentów,
- niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa w trakcie przeprowadzanych przez jednostki kontroli,

- niewłaściwe stosowanie procedur kontroli i certyfikacji producentów oraz formularzy związanych z kontrolą i certyfikacją,
- podejmowanie działań na podstawie niezatwierdzonych procedur,
- nie wywiązywanie się wobec producentów ekologicznych z obowiązków określonych w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego, w tym m.in. przekazywanie producentom błędnych informacji w zakresie rolnictwa ekologicznego.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w pracy jednostek certyfikujących, Główny Inspektor JHARS podejmuje określone w przepisach działania, które mają zapewnić właściwe funkcjonowanie systemu kontroli w rolnictwie ekologicznym.

Po każdej kontroli sprawdzającej, przeprowadzonej przez Inspekcję JHARS u producenta ekologicznego, kontrolująca tego producenta jednostka certyfikująca informowana jest o ustaleniach z tej kontroli. Jeśli w działaniach inspektora jednostki stwierdzone zostały nieprawidłowości, jednostka musi poinformować Głównego Inspektora JHARS o działaniach jakie zamierza podjąć, by w przyszłości tego rodzaju nieprawidłowości już nie występowały. Podobna zasada obowiązuje w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w trakcie kontroli w samych jednostkach. Po otrzymaniu wniosków pokontrolnych, jednostka certyfikująca informuje Głównego Inspektora JHARS o sposobie ich wykorzystania. W szczególnych przypadkach, gdy wymaga tego interes systemu kontroli, Główny Inspektor nakazuje jednostce certyfikującej wykonanie określonych działań naprawczych, a niezastosowanie się jednostki do tego nakazu, może skutkować wymierzeniem kary pieniężnej przewidzianej w ustawie o rolnictwie ekologicznym.

Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 roku *o rolnictwie ekologicznym* (Dz. U. Nr 116, poz. 975) przewiduje znacznie więcej przypadków, w których Główny Inspektor JHARS może ukarać jednostkę certyfikującą karą pieniężną, której maksymalny pułap został określony w wysokości stanowiącej równowartość dwudziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego w gospodarce narodowej za rok po-

przedzający rok wymierzenia tej kary, ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski” na podstawie przepisów o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych. Wysokość kary pieniężnej jest każdorazowo określana przez Głównego Inspektora JHARS przy uwzględnieniu stopnia szkodliwości czynu, stopnia zawinienia, zakresu naruszenia, dotychczasowej działalności podmiotu dokonującego naruszenia i wielkości jego obrotów.

Jednak najsurowszą sankcją, jaką może zastosować Główny Inspektor wobec działającej niezgodnie z prawem jednostki certyfikującej, jest wniosek do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o odebranie w części lub w całości upoważnienia do działania jako jednostka certyfikująca. Do odebrania jednostce certyfikującej upoważnienia może dojść wtedy, gdy rodzaj lub skala naruszenia przez nią przepisów o rolnictwie ekologicznym uniemożliwia przeprowadzenie procesu naprawczego w rozsądnym czasie lub gdy jednostka certyfikująca nie podejmuje odpowiednich działań naprawczych, które mogłyby zagwarantować prawidłowe wykonywanie przez nią kontroli u producentów ekologicznych.

Praktycznie we wszystkich państwach Unii Europejskiej sektor ekologicznej produkcji żywności rozwija się bardzo dynamicznie. Nie byłoby to możliwe, gdyby nie zaufanie konsumentów i ich gotowość do ponoszenia wyższych, niż w przypadku żywności konwencjonalnej, kosztów zakupu. Zaufanie konsumentów do systemu rolnictwa ekologicznego musi być więc szczególnie chronione i nieustannie umacniane. Temu właśnie służy system kontroli, na który w większości państw UE, składają się prywatne jednostki certyfikujące i państwowy urząd nadzoru. Skuteczny system kontroli w rolnictwie ekologicznym służy oczywiście nie tylko zapewnieniu zaufania konsumentów oraz ochronie ich interesów. Jest on także niezmiernie ważny dla zagwarantowania uczciwej konkurencji, w warunkach której zapewniona jest także ochrona interesów rzetelnych producentów ekologicznych.

REJESTR INSPEKTORÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

Tylko do końca 2010 r. jednostki certyfikujące w rolnictwie ekologicznym mogą prowadzić kontrole producentów ekologicznych, za pośrednictwem osób, które nie zostały wpisane do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego.

Zgodnie z art. 21 ust. 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 116, poz. 975), Główny Inspektor IJHARS został wskazany jako organ odpowiedzialny za prowadzenie rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego. Rejestr będzie prowadzony na stronie internetowej IJHARS. Będzie on zawierał imiona i nazwiska inspektorów oraz informację o zakresie specjalizacji danego inspektora.

Do rejestru będzie mogła zostać wpisana osoba, której kwalifikacje potwierdzone zostały zdaniem egzaminem przed komisją kwalifikacyjną powołaną przez Głównego Inspektora JHARS, lub wobec której decyzja o uznaniu kwalifikacji, wydana na podstawie przepisów o zasadach uznawania kwalifikacji zawodowych nabytych w państwach członkowskich Unii Europejskiej, stała się ostateczna. Inspektor, chcąc utrzymać nabyte uprawnienia, będzie musiał ponownie zdać egzamin po trzech latach.

Główny Inspektor JHARS będzie wydawał inspektorom rolnictwa ekologicznego imienne pieczęcie oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru, zawierające informacje o rodzajach specjalizacji do prowadzenia kontroli. Inspektor rolnictwa ekologicznego może zostać wykreślony z rejestru i tym samym stracić prawo wykonywania zawodu, w przypadku wykazania, w ramach nadzoru sprawowanego przez GIJHARS, nierzetelnego lub stronniczego prowadzenia kontro-

li, lub oczywistej nieudolności, lub niedbałości przy prowadzeniu kontroli.

W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 maja 2010 r. w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego (Dz. U. Nr 94 poz. 607), określone zostały szczegółowe zasady nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego – m.in. następujące rodzaje specjalizacji do przeprowadzania kontroli:

- ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt,
- zbiór ze stanu naturalnego,
- pszczelarstwo,
- produkty z akwakultury i wodorosty morskie,
- przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz i drożdży,
- wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z krajów trzecich.

Ponadto, w załączniku nr 1 ww. rozporządzenia, ujęto szczegółowy zakres zagadnień objętych egzaminem, których znajomość będzie wymagana do uzyskania poszczególnych rodzajów specjalizacji.

Główny Inspektor JHARS będzie podawał na stronie internetowej IJHARS informację o dacie i miejscu przeprowadzenia egzaminu oraz o zakresie specjalizacji, w ramach których będzie przeprowadzony dany egzamin. Pierwszy egzamin planowany jest we wrześniu br.

OKIEM TEMIDY

Paweł Jaczyński
Biuro
Orzecznictwa,
Legislacji
i Laboratoriów

Nowelizacja ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zmieniła system sankcji nakładanych na przedsiębiorców, którym udowodniono nieprawidłowości.

Wprowadzono system kar pieniężnych. To zaś spowodowało, że w 2009 i 2010 r. wzrosła liczba decyzji administracyjnych wydawanych przez organy IJHARS oraz liczba odwołań od tych decyzji rozpatrywanych przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Znacznie częściej toczą się także sprawy przed sądami administracyjnymi, w następstwie skarg na wydawane decyzje administracyjne.

W katalogu źródeł obowiązującego w Polsce prawa, zawartym w art. 87 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej, nie zostały wprowadzone wymienione orzeczenia sądów, jednak wpływ orzecznictwa, w tym również sądów administracyjnych, na wykładnię obowiązujących przepisów jest niezwykle istotny. Warto przytoczyć dwa przykłady, opisane niedawno na łamach prasy społeczno-ekonomicznej.

Wyroki sądów administracyjnych mają również istotne znaczenie dla interpretacji i kształtowania polskiego prawa żywnościowego. Przykładem może być wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie wydany w sprawie o sygnaturze: VI SA/Wa 181/10.

Stroną skarżącą w ww. sprawie był przedsiębiorca, przedmiotem działalności którego jest **ubój trzody chlewnej**. Skarżący, został ukarany karą pieniężną, gdyż pomimo poddawania ubojowi więcej niż 200 sztuk świń tygodniowo średniorocznie, nie prowadził klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP, naruszając tym przepisy prawa krajowego, jak i wspólnotowego. W skardze wniesionej do WSA przedsiębiorca podnosił, że wymierzona kara jest dla niego zbyt dotkliwa, a naruszenie obowiązku prowadzenia klasyfikacji w systemie EUROP, tłumaczył trudną sytuacją finansową przedsiębiorstwa.

W wyroku wydanym po rozpatrzeniu skargi, WSA w sposób jednoznaczny stwierdził, że problemy finansowe przedsiębiorcy nie zwalniają go z obowiązku prowadzenia klasyfikacji w systemie EUROP.

Powyższe orzeczenie w sposób ostateczny potwierdziło prawidłowość stosowania przez organy IJHARS przepisów nakładających na ubojnie obowiązek prowadzenia klasyfikacji w systemie EUROP.

Ewentualne wątpliwości dotyczące sposobu **podawania w oznakowaniu artykułów rolno-spożywczych** danych identyfikujących producenta zostały rozwiązane wyrokiem Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie, wydanym w sprawie o sygnaturze: VI SA/Wa 478/10. W wydanym rozstrzygnięciu, Sąd uznał, że wskazanie w oznakowaniu produktu skrytki pocztowej nie czyni zadość, określone w przepisach wymogowi podawania adresu. **Sąd stwierdził, że dla pełnej identyfikacji producenta niezbędne jest podanie, obok nazwy lub firmy producenta, adresu, a tej informacji nie zastępuje poinformowanie o numerze skrytki pocztowej.**

W tym samym wyroku, Sąd odniósł się do interpretacji, użytego w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych, sformułowania „w sąsiedztwie”. Sąd przychylił się do wykładni ww. pojęcia dokonanej przez GIJHARS i uznał, że wymóg zamieszczenia informacji „w sąsiedztwie” jest bardziej restrykcyjny niż wymóg zamieszczenia informacji „w tym samym polu widzenia”. W ocenie Sądu pojęcie „w sąsiedztwie” interpretować należy jako „obok”, tzn. w bezpośredniej bliskości. Nie ma przy tym znaczenia wielkość stosowanego przez producenta opakowania.

Więcej informacji dot. orzecznictwa sądów administracyjnych: <http://www.orzeczenia.nsa.gov.pl>

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI: KODEKS HAMMURABIEGO

Od najdawniejszych czasów człowiek podejmował działania mające na celu osiągnięcie jak największych korzyści, jak najmniejszym kosztem. Jednym z ważniejszych obszarów jakich dotyczył ten proceder była produkcja żywności.

Wytwarzanie i handel żywnością od starożytności należą do ważnych dziedzin ludzkiej aktywności. To rodziło i rodzi określone pokusy do podejmowania czynów nieuczciwych w tym przypadku zwyczajnie oznaczających fałszowanie żywności. Proceder ten nie jest bowiem „wynalazkiem” współczesności, ani epoki rewolucji przemysłowej i powstania rynku masowego. Żywność fałszowano już w starożytności, a bez ryzyka popełnienia większego błędu można przyjąć, że ze zjawiskiem tym mamy do czynienia od momentu, gdy artykuły spożywcze stały się przedmiotem wymiany towarowej.

Fałszowano oczywiście to co w danym momencie sprzedawano. A zatem i produkty podlegające temu procederowi, jak i metody fałszowania były typowe dla danej epoki. Najłatwiej fałszowaniu poddają się produkty przetworzone, w przypadku których trudno zidentyfikować użyte do ich wytworzenia składniki. W starożytności handlowano jednak głównie nieprzetworzonymi produktami rolnymi. Fałszowano więc głównie ówczesne wyroby przetworzone do jakich należały wino, piwo, pieczywo i oliwa z oliwek. Do wina i piwa by zwiększyć ich objętość dolewano zatem wody, do oliwy lepszej jakości dolewano gorszą (wytwarzaną z reguły nie z oliwek, lecz z ziaren roślin oleistych) i sprzedawano, jak byśmy dzisiaj powiedzieli, jako produkt klasy I (extra virgin). Z kolei do pieczywa można było dodać praktycznie wszystko, co tylko udało się zmielić, więc wszelkie ziarna roślin uprawnych i dziko rosnących, a nawet dostępne w danym regionie minerały.

Praktyki te od samego początku budziły jednak sprzeciw kupujących, lecz co istotne także ówczesnych władców. Tak powstawały pierwsze „akty prawne” przeciwdziałające nieuczciwym praktykom w tym także w zakresie fałszowania żywności.

Jednym z najstarszych zachowanych, kompleksowych aktów jest Kodeks Hammurabiego. Powstał on w XVIII wieku p.n.e. w czasach panowania babilońskiego króla Hammurabiego (1792–1750 p.n.e.). Kodeks zawiera postanowienia z wielu dziedzin, na przykład przepisy ówczesnego prawa karnego, prywatnego oraz procesowego. To co nas interesuje jednak najbardziej to fakt, że wiele miejsca Kodeks poświęca problemom handlowym, kredytom, umowom oraz odpowiedzialności z tytułu wynagrodzenia powstałej szkody. Kodeks ustanawia także podstawowe ceny towarów

i usług, co może być konsekwencją rozpowszechnionego wówczas zjawiska zawyżania cen i samowoli w ich stanowieniu.

Kodeks dość precyzyjnie jak na ówczesne czasy reguluje kwestie dzierżawy pól, sadów oraz zwierząt w tym także takie szczegółowe sytuacje jak opłata za ugorowanie dzierżawionego pola (par. 42-44)¹, płatności za dzierżawę w okresie powodzi (par. 45), czy zalania pola sąsiada (par. 56) oraz przedłużanie umów dzierżawy (par. 47). Możemy także znaleźć regulacje, które wydają się błahe, mało ważne lub wręcz satyryczne, jak np., wysokość kary za wybicie oka wynajętemu do pracy wołu (par. 247), lub obcięcie mu ogona (par. 248)².

Kodeks Hammurabiego w sposób bezpośredni nie dotyczy przypadków fałszowania żywności. Zagadnienia te znajdują się jednak częściowo w obszarze podlegającym uregulowaniom Kodeksu. Dotyczy to przykładowo problemów sprzedaży rozpowszechnionego ówczesnie napoju, jakim jest piwo. Paragraf 108 dotyczy bowiem opłaty za piwo i określa karę dla sprzedawcy (oberżystki), w trzech sytuacjach: nie przyjmowania zapłaty za piwo w zbożu, przyjmowania zawyżonej zapłaty w srebrze oraz przyjmowania zapłaty w zbożu, lecz po zawyżonej cenie. Za wszystkie te wykroczenia obowiązywała jedna kara – utopienie („jeśli... oberżystce tej udowodni się to, do wody wrzuci się ją”).

W dalszej części Kodeks w sposób trochę pośredni określa cenę po której piwo powinno być sprzedawane. W paragrafie 111 określono bowiem, że za antałek piwa (60 l) dany na kredyt w czasie żniw, nie można żądać większej zapłaty niż 50 sila³ zboża. Nie ulega wątpliwości, że uregulowanie w Kodeksie tych zagadnień wynikało z potrzeby ochrony obywateli przed samowolą sprzedawców żywności w tym przypadku piwa w stanowieniu cen i warunków płatności za ten napój.

Tak więc zarówno fałszowanie produktów spożywczych ma swoją sięgającą setki a nawet tysiące lat tradycję, jak i podejmowane próby prawnego (kodeksowego) zwalczania i ograniczania tego procederu.

¹ Wykorzystano tłumaczenie Kodeksu Marka Stępnia w wersji komputerowej dostępnej na stronie internetowej www.zrodla.historyczne.prv.pl.

² Kara za pierwszy czyn wynosiła połowę wartości wołu w srebrze, za drugie 1/5 wartości wołu. Interesujące, że kary za takie same wykroczenia w innych starożytnych kodeksach np. w mezopotamskim Kodeksie Lipit-Ishtar z XX w. p.n.e., były bardzo podobne (połowa i 1/4 wartości wołu).

³ Sila równała się około 0,85 l. W niektórych publikacjach treść paragrafu 111 interpretowana jest jako zalecana proporcja użycia surowca do produktu końcowego (piwa) a więc w istocie pierwotna receptura produkcji piwa. Interpretacja taka według mnie jest jednak nieuzasadniona.