

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (53)/2018

ISSN 1896-9569

**Nowe zasady
Konstytucji
Biznesu – str. 12**

**Nowe polskie
produkty
objęte unijną
ochroną – str. 19**

**Zmiany
w przepisach
dotyczących
owoców
i warzyw – str. 14**



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia wrzesień – grudzień 2

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Czy strzep jest kawałkiem?

Antonina Kowalczyk 7

Umowa cywilna a jakość handlowa

Antonina Kowalczyk 9

Nowe zasady Konstytucji Biznesu

Małgorzata Stańczuk 12

Zmiany w przepisach dotyczących owoców i warzyw

Agnieszka Sudoł, Katarzyna Trojnar 14

Znakowanie nawozów cz. 2

Kinga Pszczółkowska 15

Realizacja projektu Strength2Food w ramach programu

HORYZONT 2020

Izabella Kamińska 18

Nowe produkty z chronionymi oznaczeniami geograficznymi

Monika Przyborowska 19

Kontrole ex-post

Karolina Zabelska 22

Tradycyjna kiełbasa piaszczańska z czasów Kazimierza

Wielkiego

Ewa Gąstoł 24

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS

Wyroby cukiernicze – słodki świat przyjemności

Małgorzata Alechniewicz 26

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (34):

Henry Letheby (1816 – 1876)

Część III: On Food (1870)

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Małgorzata Alechniewicz

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka Akademii Rolniczej w Poznaniu. Od stycznia 1998 r. związana zawodowo z laboratorium Centralnego Inspektoratu Standaryzacji w Poznaniu, następnie od 2003 r. jako pracownik Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Od lipca 2004 r. Kierownik Pracowni Analiz Klasycznych.

Ewa Gąstoł

Absolwentka Zarządzania i Marketingu w Gospodarce Żywnościowej Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Od 2003 r. związana z WIJHARS w Krakowie, od 2008 r. Kierownik Wydziału Nadzoru.

Izabella Kamińska

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

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 – Państwowe Instytutu Badawczego. Prezydent Rzeczypospolitej Polskiej postanowieniem z dnia 29 stycznia 2018 r. nadał Stanisławowi Kowalczykowi tytuł naukowy profesora nauk ekonomicznych.

Monika Przyborowska

Absolwentka Międzywydziałowych Studiów Ochrony Środowiska Uniwersytetu Warszawskiego. Od stycznia 2017 r. pracuje w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

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.

Agnieszka Sudoł

Ukończyła Wydział Ogrodniczy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W GIJHARS od 2004 r. w Biurze Kontroli Jakości Handlowej, od 2017 r. naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego.

Katarzyna Trojnar

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

Karolina Zabelska

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od kwietnia 2018 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Ex-Post.

**Redakcja:**

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

Redaktor naczelna:

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

Zdjęcie na okładce:

Fotolia

Realizacja:

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: 29.11.2018 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Od września 2018 roku obowiązują nowe przepisy dotyczące owoców i warzyw. Celem wprowadzonych zmian było wzmocnienie i usprawnienie działań służb kontrolnych oraz zapobieganie nieuczciwym praktykom handlowym – takim jak na przykład: podawanie nieprawdziwych informacji na temat kraju pochodzenia produktów czy też brak oznakowania. Dzięki nowelizacji przepisów zastrzeżone zostały sankcje, a służby kontrolne IJHARS mogą korzystać z imiennego okresowego upoważnienia do kontroli.

W 2018 roku do unijnego systemu chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności wpisane zostały dwie polskie nazwy: kielbasa krakowska sucha staropolska (GTS) oraz czosnek galicyjski (ChOG). Z artykułu dowiedzą się Państwo między innymi: czym wyróżnia się zarejestrowana kielbasa od innych tego typu produktów, gdzie może być wytwarzany czosnek galicyjski, jakiego jest koloru i ile ma ząbków w główce. Warto przypomnieć, że obecnie w unijnym systemie zarejestrowane są 42 nazwy polskich produktów regionalnych i tradycyjnych.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

*Niech zbliżające się Boże Narodzenie
będzie dla Państwa czasem, w którym gasną wszelkie spory,
przepełnionym miłością, ciepłem i tradycjami,
a Nowy Rok przyniesie nowe nadzieje i możliwości.*

Kierownictwo IJHARS



WYDARZENIA WRZESIEŃ – GRUDZIEŃ 2018

KONFERENCJA AMBASADY AMERYKAŃSKIEJ

W dniach 19-20 września odbyła się konferencja wraz z warsztatami nt. bio oraz agroterroryzmu przygotowana przez Ambasadę Amerykańską w Warszawie. Było to pierwsze takie szkolenie zorganizowane poza granicami Stanów Zjednoczonych przez Federalne Biuro Śledcze (FBI) oraz Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (USDA). Warsztaty szkoleniowe prowadzone były m.in. przez przedstawicieli FBI, Inspekcji Weterynaryjnej Stanów Zjednoczonych (APHIS) a także naukowców z PIWet-PIB w Puławach. W uroczystości otwarcia wziął udział Rafał Romanowski, Podsekretarz Stanu w MRiRW, który mówił o potrzebie pogłębiania relacji polsko-amerykańskich w nowej dziedzinie – zwalczania bio oraz agroterroryzmu oraz zapobiegania tym zjawiskom.

Podczas szkolenia poruszone zostały kwestie:

- Rozpoznawanie chorób roślin i zwierząt oraz zapobieganie tym zjawiskom, zarówno na poziomie uprawy/hodowli jak i przetwórstwa.
- Postępowanie w przypadku pojawienia się zagrożenia.
- Właściwe zachowanie na miejscu zdarzenia.

Prelegenci omawiali również niektóre choroby stanowiące zagrożenie na terenie zarówno Polski jak i świata, a także rolę władz, inspekcji i każdego człowieka podczas pojawienia się niepokojących wydarzeń.

W konferencji wzięli udział pracownicy GIJHARS.



SZKOLENIE CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE

W dniu 26 września Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu zorganizowało szkolenie nt. „Przestrzeganie zasad higieny jako element ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w produkcji świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej”.

Katarzyna Trojnar z GIJHARS wygłosiła prezentację pt. „Jakość handlowa owoców, warzyw. Obowiązki

producenta w zakresie znakowania produktów nie-przetworzonych”.



KONFERENCJA PIORIN

W dniu 1 października odbyła się konferencja „PIORIN. Z tradycją w przyszłość” zorganizowana przez Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Celem konferencji było przedstawienie nowego unijnego prawa dotyczącego zdrowia roślin i urzędowych kontroli żywności i pasz, które wejdzie w życie w grudniu 2019 r. Powyższą tematykę omówili eksperci Komisji Europejskiej oraz specjaliści z MRiRW i PIORIN.

Część merytoryczną konferencji poprzedziła ceremonia uczczenia jubileuszu 100-lecia odzyskania niepodległości Rzeczypospolitej Polskiej i 100 lat ochrony roślin i nasiennictwa. Zasłużonym pracownikom Inspekcji wręczono odznaczenia państwowe. W imieniu Prezydenta RP aktu dekoracji dokonała minister Halina Szymańska – Szef Kancelarii Prezydenta RP.

W spotkaniu wziął udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS oraz Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniach 2-3 października odbyło się seminarium wyjazdowe zorganizowane przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie „Certyfikacja produktu tradycyjnego – innowacyjny kierunek promocji żywności regionalnej”. Seminarium skierowane było do producentów i przetwórców żywności lokalnej, tradycyjnej, regionalnej i miało na celu przybliżenie zagadnień związanych z produkcją i promocją tradycyjnej żywności. Forma wyjazdowa operacji przyczyniła się do budowania sieci kontaktów i współpracy pomiędzy producentami żywności regionalnej, jednostkami naukowymi oraz podmiotami wspierającymi działania na rzecz wdrażania innowacji w sektorze certyfikowanej żywności regionalnej wysokiej jakości.

Do udziału w seminarium oraz wygłoszenia wykładu wprowadzającego został również zaproszony WIJHARS w Olsztynie. Sylwia Ciągło-Androsiuk z Wydziału Kontroli wygłosiła wykład pt. „Jakość handlowa żywności tradycyjnej”. W wystąpieniu zwrócono uwagę na wymagania stawiane produktom tradycyjnym między innymi znajdującym się na listach krajowych i unijnych systemów jakości. Wskazano najważniejsze aspekty dotyczące oznakowania produktów tradycyjnych oraz omówiono najczęściej pojawiające się w tym zakresie nieprawidłowości.



DIALOG KONSUMENCKI „NOWY ŁAD DLA KONSUMENTÓW”

W dniu 18 października z inicjatywy Komisji Europejskiej we współpracy z Urzędem Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Centrum Nauki Kopernik odbył się Dialog Konsumentki „Nowy ład dla konsumentów”. W 2018 roku Komisja Europejska organizuje w państwach członkowskich dialogi konsumenckie oparte na indywidualnym podejściu do poszczególnych krajów. Celem dialogów jest wyjaśnienie obywatelom, co UE robi dla nich jako konsumentów oraz wysłuchanie ich opinii na temat tego, jak UE może lepiej rozwiązywać ich problemy.

W czasie spotkania w debacie panelowej poświęconej podwójnej jakości wzięli udział: Magdalena Świderska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, Grażyna Rokicka, Prezes Stowarzyszenia Konsumentów Polskich oraz Andrzej Gantner, Dyrektor Generalny Polskiej Federacji Producentów Żywności.



SPOTKANIE DOTYCZĄCE KONTROLI GRANICZNYCH

W dniu 18 października w siedzibie GIS odbyło się spotkanie w sprawie przeprowadzania granicznej kontroli zwierząt i towarów przywożonych z państw trzecich w punktach kontroli granicznej (BCP) wyznaczonych zgodnie z przepisami rozporządzenia UE nr 2017/625 w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i do-

brostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin.

Inicjatorem spotkania był Główny Inspektor Sanitarny. Oprócz przedstawicieli GIS wzięli w nim udział pracownicy: GIJHARS, PIORiN oraz GIW.

Zaproponowano możliwość przygotowania i podpisania porozumienia pomiędzy inspekcjami w celu lepszej koordynacji działań związanych z implementacją przepisów dotyczących kontroli granicznych.



DEBATA „CZY WIEMY CO JEMY I CO JEŚĆ BĘDZIEMY?”

W dniu 29 października w Centralnej Bibliotece Rolniczej odbyła się debata „Czy wiemy co jemy i co jeść będziemy?” dotycząca polskiego rolnictwa i Wspólnej Polityki Rolnej Unii Europejskiej. Inicjatorem spotkania były: Fundacja im. Heinricha Bölla w Warszawie i Fundacja „Strefa Zieleni”.

Debatę prowadziła Ewa Jakubowska-Lorentz, koordynatorka programu Europejska Polityka Rolna Fundacji im. Heinricha Bölla. Spotkanie było częścią inicjatywy Europejskie Dni Akcji Good Food Good Farming, odbywającej się w ostatni weekend października.

Prelegentami w debacie byli: poseł Jarosław Sachajko, Michał Rzytki, Dyrektor Departamentu Promocji i Jakości Żywności w MRiRW, dr Katarzyna Bańkowska z Instytutu Rolnictwa i Rozwoju Wsi PAN Zakład Modelowania Ekonomicznego, Ewa Sufin Jacquemart, Prezes Zarządu Fundacji „Strefa Zieleni”, Mieczysław Babalski, przewodniczący Kujawsko-Pomorskiego Stowarzyszenia Producentów Ekologicznych EKOŁAN.

W spotkaniu wzięła udział Beata Bakalarska, Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.



SPOTKANIE GRUPY EKSPERTÓW KE DS. RYNKÓW ROLNYCH

W dniu 9 listopada w Brukseli odbyło się spotkanie grupy ekspertów KE ds. rynków rolnych dotyczące kontroli w sektorze oliwy z oliwek. W trakcie spo-

tkania prezentowano wyniki kontroli zgodności oliwy z oliwek w 2017 roku, dyskutowano na temat współpracy administracyjnej pomiędzy Państwami Członkowskimi oraz wykorzystywania bazy danych AAC. Ważnym zagadnieniem poruszonym podczas posiedzenia było znaczenie kontroli w zapobieganiu oszukańczym praktykom w sektorze oliwy z oliwek oraz radzenie sobie z przypadkami oszustw. Z Polski w spotkaniu wzięła udział Urszula Wieteska z Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz przedstawiciel UOKiK.



SZKOLENIE PSZCZELARZY W ZAKRESIE RHD

W dniu 9 listopada w Raclawicach koło Krakowa przedstawiciele WIJHARS w Krakowie przeprowadzili szkolenie w zakresie rolniczego handlu detalicznego dla członków Stowarzyszenia Pszczelarzy Zawodowych w Pszczelej Woli. Podczas spotkania omówiono zasady RHD oraz sprzedaży bezpośredniej, ze wskazaniem przepisów prawnych regulujących te formy zbycia miodu. Zapoznano również pszczelarzy z aktami prawnymi regulującymi przeprowadzanie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym wymierzania kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu miodu o niewłaściwej jakości handlowej i zafałszowanego.



74. SESJA GRUPY ROBOCZEJ WP.7

W dniach 12-14 listopada w Genewie odbyła się 74. Sesja Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ (WP.7). Sesji przewodniczyła Agnieszka Sudoł – Naczelnik Wydziału

Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego i Nawozów w Biurze Kontroli Jakości Handlowej. Ponadto, Polskę reprezentowała Katarzyna Trojnar – z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Najważniejsze dokumenty, które omawiano w trakcie spotkania to: *Program pracy Grupy Roboczej WP.7 na lata 2019-2020*, *Rewizja zakresu prac Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych* oraz *Rewizja procedur roboczych dot. prac Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych*. Podczas dyskusji nad przedmiotowymi dokumentami podkreślano wybrane Cele Zrównoważonego Rozwoju (SDGs) mające wpływ na prace Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych oraz poszczególnych grup branżowych.

Ponadto, na spotkaniu przewodniczący poszczególnych grup branżowych tj. ds. standaryzacji mięsa, świeżych owoców i warzyw, produktów suchych i suszonych oraz sadzeniaków ziemniaka przedstawili raporty z pracy tych grup oraz przedłożyli wybrane dokumenty do zatwierdzenia przez Grupę Roboczą. 13 listopada odbyła się konferencja organizowana we współpracy EKG/ONZ oraz FAO dotycząca problematyki marnowania żywności rozpatrywanej przez pryzmat zrównoważonych celów rozwoju.



V KONGRES BRANŻY SPIRYTUSOWEJ

W dniu 13 listopada w Warszawie odbył się V kongres branży spirytusowej zorganizowany przez Związek Pracodawców Polski Przemysł Spirytusowy.

W trakcie spotkania Rafał Romanowski, Podsekretarz Stanu w MRiRW podziękował branży za jej wkład w rozwój gospodarki, rolnictwa, ale także w edukację w zakresie odpowiedzialnego spożywania alkoholu.

O szansach jakie stoją przed branżą dyskutowano podczas debaty pt. „Branża spirytusowa w gospodarce”, w której udział wzięli m.in. przedstawiciele Krajowej Administracji Skarbowej, Departamentu Rynków Rolnych MRiRW, Związku Pracodawców Polski Przemysł Spirytusowy.

Ponadto, w trakcie kongresu zorganizowano panel dyskusyjny na temat roli branży spirytusowej w edukacji społecznej. Ekspertki wskazywali, że działania edukacyjne, są lepszym i skuteczniejszym sposobem budowania kultury świadomego i odpowiedzialnego spożywania alkoholu niż ograniczenia i restrykcje.

W spotkaniu wzięł udział Andrzej Romaniuk, Główny

ny Inspektor JHARS oraz Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.



SZKOLENIE KSAP

W dniach 13–14 listopada oraz 26–27 listopada pracownicy z WIJHARS oraz GIJHARS uczestniczyli w szkoleniu poświęconym metodyce kontroli w administracji publicznej, które zorganizowała Krajowa Szkoła Administracji Publicznej. Dzięki spotkaniu inspektorzy JHARS ugruntowali swoją wiedzę w zakresie właściwego sposobu przeprowadzania i dokumentowania kontroli.



KONFERENCJA PFPŻ

W dniu 15 listopada w Warszawie odbyła się konferencja „Kontrola żywności w łańcuchu spożywczym” zorganizowana przez Polską Federację Producentów Żywności. Spotkanie miało charakter szkoleniowy i było skierowane do wszystkich przedsiębiorstw branży spożywczej, szczególnie do pracowników firm produkcyjnych z działów jakości, produkcji, badań i rozwoju, technologów oraz działów prawnych. W trakcie konferencji omawiano zagadnienia dotyczące kontroli żywności, stosowania dodatków, pozostałości pestycydów w żywności, a także przepisów rozporządzenia nr 1169/2011. Ze względu na kluczową rolę IJHARS w kontrolowaniu przestrzegania przepisów o jakości handlowej przez producentów żywności, zaproszono przedstawiciela GIJHARS na przedmiotowe spotkanie. Prezentację pt. „Jakość produktów spożywczych w świetle wyników kontroli prowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych” wygłosiła Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.



POSIEDZENIE ZESPOŁU ROBOCZEGO DS. ZRÓWNOWAŻONEJ WOŁOWINY

W dniu 19 listopada w Warszawie odbyło się spotkanie inauguracyjne prace zespołu roboczego ds. zrów-

noważonej wołowiny zorganizowane przez Radę Sektora Wołowiny.

Jednym z celów opracowanej przez sześć związków branżowych we współpracy z MRiRW strategii „Polska Wołowina 2022” jest trwały i zrównoważony rozwój sektora wołowiny, obejmujący działania zgodne z zasadami dobrostanu zwierząt, ochrony klimatu oraz środowiska naturalnego i równowagi ekonomicznej. Zagadnienia zrównoważonej produkcji wołowiny na wszystkich etapach łańcucha od gospodarstwa do talerza są przedmiotem dialogu w ramach platformy funkcjonującego od kilku lat Globalnego Okrągłego Stołu Zrównoważonej Wołowiny (GRBS). Przedstawicielem podmiotów europejskich w pracach GRBS jest Europejski Okrągły Stół Zrównoważonej Wołowiny (ERBS), które opracowało ogólnoeuropejskie cele oraz mierniki ich realizacji. Niezbędne jest powołanie krajowej platformy, która będzie podejmowała działania na rzecz zrównoważonej wołowiny w oparciu o wspólne podejście. Rolę taką mogłaby spełniać grupa robocza powołana z inicjatywy Rady Sektora Wołowiny.

Celem spotkania było zatem zainicjowanie prac grupy roboczej, wyznaczenie jej celów oraz zasad funkcjonowania, a także wypracowanie stanowiska względem propozycji celów oraz mierników przygotowanych przez ERBS.

W spotkaniu wziął udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS oraz Romana Pawelec z Biura Kontroli Jakości Handlowej.



KONFERENCJA „FAKTY I MITY NA TEMAT GLUTENU”

W dniu 20 listopada w Warszawie odbyła się konferencja „Fakty i mity na temat glutenu” zorganizowana przez Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego. Spotkanie skierowane było dla producentów pieczywa oraz mediów. W trakcie konferencji prezentacje wygłosili m.in. przedstawiciele Wydziału Nauk o Żywności i Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Cechowej Szkoły Rzemieślniczej w Gnieźnie. W konferencji wziął udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS a także Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.



NARODOWA WYSTAWA ROLNICZA

Z okazji setnej rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości w dniach 30 listopada – 2 grudnia odbyła się Narodowa Wystawa Rolnicza zorganizowana przez MRiRW. Wystawa zlokalizowana była na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich w trzech pawilonach. Pawilon 7 poświęcony był polskiej żywności wysokiej jakości odbywały się pokazy kulinarne, degustacje, liczne konkursy i zabawy dla dzieci. Odwiedzający mogli zapoznać się z osiągnięciami szkół rolniczych, kół gospodyń wiejskich czy też gospodarstw agroturystycznych.

W pawilonie 8 można było zobaczyć ekspozycję prezentującą historyczne i współczesne maszyny rolnicze. Tutaj także znajdowało się wspólne stoisko urzędów kontrolujących żywność nadzorowanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi: Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspek-

cji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W pawilonie 8A prezentowane były zwierzęta z polskiej hodowli: konie, owce, królik, drób oraz bydło ras mlecznych i mięsnych.



OECD – ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

W dniach 5-6 grudnia w Paryżu odbyło się 77. Posiedzenie Plenarne Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Podczas obrad zaprezentowane zostały m.in. raport z 18 Międzynarodowego Spotkania Szefów Inspekcji Kontrolujących Jakość Świeżych Owoców i Warzyw, które odbyło się w maju 2018 r. w Sewilli, raport z oceny wniosku Chorwacji o przystąpienie do Systemu OECD oraz raport z Przeglądu systemu kontroli (Peer Review) w Kenii. Na posiedzeniu Polskę reprezentowała Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej.



CZY STRZĘP JEST KAWAŁKIEM?

Antonina
Kowalczyk

Komisja Europejska rozwiewa wątpliwości w sprawie oznakowania „konserwowanego tuńczyka”

Aktem zawierającym normy regulujące kwestie związane z wprowadzaniem do obrotu m.in. konserwowanego tuńczyka jest rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92¹.

Stosownie do art. 5 ust. 1 rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92 bez uszczerbku dla przepisów dyrektyw 79/112/EWG oraz 76/211/EWG opis handlowy na opakowaniu jednostkowym konserwowanego tuńczyka zawiera:

- a) w przypadku postaci handlowych produktu, określonych w art. 3 ust. 1:
- rodzaj ryby (tuńczyk),
 - postać handlową, w której ryba jest wprowadzana do obrotu, z zastosowaniem odpowiedniego opisu jak określono w art. 3; przepis ten jest fakultatywny w przypadku postaci handlowej określonej w art. 3 ust. 1 i),
 - opis zastosowanej zalewy, z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 4.

Tym samym podmioty wprowadzające do obrotu tuńczyka w formie konserwy są zobowiązane każdorazowo (wyjątek może stanowić jedynie jednolita postać tuńczyka) do wskazania w ich oznakowaniu postaci handlowej zdefiniowanej przez ustawodawcę w art. 3 przedmiotowego rozporządzenia.

Zgodnie z art. 3 ust. 1 rozporządzenia Rady (EWG) nr 1536/92, jeśli jakakolwiek z niżej wymienionych form postaci handlowych produktu tworzy integralną część opisu handlowego określonego w art. 5, odpowiada ona następującym określeniom:

- i) **jednolity**: mięśnie są cięte poprzecznie i przedstawiają się jako cały plaster uformowany w jednej porcji albo odtworzony z kilku kawałków mięsa w urządzeniu prasującym.

Dopuszcza się **obecność płatków do 18%** wagi ryby.

Jednakże jeśli mięśnie nakłada się do puszki w stanie surowym, **zabrania się obecności płatków**, fragmenty mięsa mogą być dodawane dla uzupełnienia masy,

- ii) **kawałki**: fragmenty mięsa z zachowanej początkowej struktury mięśniowej, których najkrótsza część nie jest mniejsza niż 1,2 cm.

Dopuszcza się **obecność płatków do 30%** wagi ryby,

iii) **filety**:

- a) wzdłużne pasy mięśniowe wycięte z mięśni równoległe do kręgosłupa;
- b) pasy z mięsa z płatów brzusznych; w tym przypadku filety mogą być oznaczone także jako filety brzuszne,

iv) **płatki**: fragmenty mięsa o zachowanej początkowej strukturze mięśniowej i o ujednoczonych wymiarach,

v) **tuńczyk rozdrobniony w strzępach**: oddzielne cząstki mięsa o równomiernych wymiarach, nie tworzące konsystencji pasty.

Należy podkreślić, iż z brzmienia przepisu wynika, że do postaci jednolitej lub w kawałkach ustawodawca dopuścił **jedynie** „obecność fragmentów mięsa o zachowanej początkowej strukturze mięśniowej i o ujednoczonych wymiarach”, tj. płatków (art. 3 ust. 1 pkt iv).

Przy czym w przypadku, gdy mięso do puszek nakładane jest w postaci surowej, „płatki” (w przypadku tuńczyka w postaci jednolitej) nie są dopuszczalne, mogą jedynie stanowić uzupełnienie masy jednolitego mięśnia ryby.

Z powyższego wynika, iż ustawodawca nie dopuszcza w przypadku konserwowanego tuńczyka wprowadzanie do obrotu w postaci jednolitej lub w kawałkach możliwości występowania mięsa tuńczyka rozdrobnionego w postaci strzępów (zdefiniowanego w art. 3 ust. 1 pkt v).

Przy założeniu, że mięso tuńczyka rozdrobnionego w postaci strzępów może występować w przypadku takich form postaci handlowej jak mięsien jednolity, czy kawałki mięsa, mogłoby dojść do sytuacji, w której zwarta postać mięsa ryby otoczona byłaby strzępami tuńczyka, a nie jak wymaga przepis płatkami mięsa tuńczyka, tym samym niespełniona byłaby wykładnia celowościowa powyższego przepisu.

W związku z pojawiającymi się sygnałami podmiotów wprowadzających do obrotu handlowego konserwo-

¹ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka, pelamidy i tunka (Dz. Urz. WE L 163 z 17.06.1992, str. 1, z późn. zm.)

wanego tuńczyka w kawałkach odnośnie niejednolitej interpretacji wymagań jakościowych odnoszących się do konserwowanego tuńczyka wskazanych w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1536/92, w szczególności w zakresie obecności strzępów dopuszczonych do poszczególnych form postaci handlowych, przez służby kontrolne Państw Członkowskich UE, Główny Inspektor za pośrednictwem systemu AAC „Administrative Assistance and Cooperation” skierował do Państw Członkowskich UE prośbę o wskazanie podejścia organów kontrolnych poszczególnych Państw Członkowskich do kwestii dopuszczalności obecności strzępów w poszczególnych kategoriach tuńczyka konserwowanego głównie tuńczyka w kawałku.

Odpowiedzi w powyższym zakresie udzieliło 7 Państw Członkowskich UE oraz Komisja Europejska. Stanowiska przedstawione przez służby kontrolne Państw Członkowskich UE były tożsame ze stanowiskiem prezentowanym przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Należy dodać, iż Komisja Europejska jako organ odpowiedzialny za zapewnienie właściwego stosowania przepisów unijnych we wszystkich państwach członkowskich, zajęła jednoznaczne stanowisko w sprawie znakowania konserwy tuńczyka wprowadzanej do obrotu jako tuńczyk w kawałku.

W udzielonej odpowiedzi Komisja Europejska wskazała, że *interpretacje dostarczone przez organ kontrolny są prawidłowe. Jeżeli produkt jest oznaczony jako kawałki tuńczyka/tuńczyk w kawałkach, w puszcze mogą znajdować się jedynie kawałki opisane w art. 3 ust. 1 pkt ii) rozporządzenia 1536/92. Obecność płatków (zdefiniowanych w pkt (iv) tego samego para-*

grafu) jest tolerowana do 30% produktu. Obecność rozdrobnionego tuńczyka – strzępów nie jest jednak akceptowana w przypadku puszek sprzedawanych jako kawałki tuńczyka. Produkt zawierający kawałki i rozdrobnione / tarte tuńczyki może być wprowadzany do obrotu, ale pod innym opisem handlowym, który należy wskazać konsumentowi, zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia 1536/92.

W świetle powyższego sugestie podmiotów wprowadzających do obrotu konserwowanego tuńczyka – w postaci kawałków, bądź też w postaci jednolitej – wskazujące, że przepis art. 3 rozporządzenia 1536/92 dla tych postaci zawiera jedynie ograniczenie odnośnie obecności płatków, tym samym w ich ocenie nie ma ograniczeń w stosunku do zawartości tuńczyka rozdrobnionego w strzępach, są sprzeczne z wymaganiami bezwzględnie obowiązujących przepisach prawa w tym zakresie.

Konserwowany tuńczyk w kawałkach ma zawierać kawałek mięsa tuńczyka (co najmniej 70% wagi ryby), który może być otoczony fragmentami mięsa o zachowanej początkowej strukturze mięśniowej, tj. płatkami (stanowiącymi maksymalnie 30% wagi ryby), a nie jak sugerują przedsiębiorcy rozdrobnionymi fragmentami mięsa w postaci strzępów. Takiej zawartości konserwy zgodnie z wymogami prawem oczekuje konsument, jak też Komisja Europejska.

W świetle powyższego sugestie podmiotów wprowadzających do obrotu konserwy tuńczyka – w postaci kawałków bądź też w postaci jednolitej – wskazujące, że przepis art. 3 rozporządzenia 1536/92 dla formy jednolitej i w kawałkach zawiera ograniczenie jedynie odnośnie obecności płatków (odpowiednio do 18% i 30% wagi ryby) nie znajdują odzwierciedlenia w bezwzględnie obowiązujących przepisach prawa w tym zakresie.



UMOWA CYWILNA A JAKOŚĆ HANDLOWA

Antonina
Kowalczyk

Odpowiedzialność za jakość handlową w świetle umów cywilnych (rozstrzygnięcie WSA)

W prawie żywnościowym podstawowe znaczenie dla ustalenia odpowiedzialności za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w zakresie jakości handlowej ma art. 17 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002¹.

Literalna wykładnia ww. przepisu wskazuje, że dla odpowiedzialności za produkt nie ma znaczenia, jaki podmiot wskazany jest na etykiecie, ani jakie są stosunki cywilnoprawne między podmiotami działającymi w ramach łańcucha żywnościowego.

Rozwój sieci wielkopowierzchniowych oraz ich silna pozycja na rynku powoduje, że wytwórca żywności staje się często podwykonawcą detalisty. Ponadto tendencja do ograniczania kosztów produkcyjnych w tym instalowanie dodatkowych linii produkcyjnych sprawia, że coraz częściej producent żywności występuje, jako podwykonawca/zleceniobiorca innego podmiotu działającego na rynku żywnościowym. Bywa, że to zleceniodawcy, w tym przede wszystkim sieci wielkopowierzchniowe ustalają skład oraz treść etykiety produktu, tym samym wytwórca żywności często na podstawie zawartych umów w rzeczywistości nie ma wpływu na treść etykiety wyrobu gotowego.

Pomimo powyższych zależności między podmiotami działającymi w obszarze łańcucha żywnościowego, należy podkreślić, iż stosunki cywilnoprawne między podmiotami zaangażowanymi w proces wytwarzania żywności nie mają znaczenia dla odpowiedzialności administracyjnej. Ewentualne wątpliwości, co do możliwości wyłączenia odpowiedzialności administracyjnej w drodze umów rozstrzyga orzecznictwo sądów.

Przykładem może być sytuacja, w której w wyniku przeprowadzonej kontroli wojewódzki inspektor ja-

kości handlowej artykułów rolno-spożywczych zakwestionował jakość handlową tłuszczów jadalnych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie ich oznakowania, będąca przedmiotem rozważań Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie w wyroku z dnia 25 czerwca 2014 r., sygn. akt VI SA/Wa 3267/13.

W następstwie powyższej kontroli wojewódzki inspektor JHARS wymierzył przedsiębiorcy karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych niespełniających wymogów jakości handlowej.

Producent nie zgodził się z uznaniem przedmiotowych artykułów rolno-spożywczych za artykuły o niewłaściwej jakości handlowej, zarzucając zaskarżonej decyzji naruszenie art. 3 pkt 8 rozporządzenia 178/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) w związku z art. 40a ust. 3 i art. 3 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych², poprzez dokonanie błędnej wykładni pojęcia „wprowadzenie do obrotu” i uznanie, że podmiot, który jedynie świadczy usługi produkcyjne na zlecenie i na żadnym etapie produkcji nie jest właścicielem surowca oraz gotowego produktu, a co za tym idzie nie prowadzi jego sprzedaży, jest „wprowadzającym na rynek”. Ponadto producent zarzucił decyzji naruszenie art. 17 ust. 1 poprzez uznanie, że Spółka, odpowiada za wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji, podczas gdy odpowiedzialność ta została ograniczona do spełnienia wymogów prawa żywnościowego właściwych do jej działalności, czyli takich, które pozostają pod jej kontrolą, co w konsekwencji w ocenie strony prowadziło do błędnego zastosowania art. 40a ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i skierowania do niej zaskarżonej decyzji.

Główny Inspektor JHARS utrzymał w mocy decyzję organu I instancji, ponieważ w ocenie organu zastosowane przez producenta oznakowanie jest niezgod-

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.)

² Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2017 r., poz. 2212, późn. zm.)

ne z wymogami jakości handlowej i wprowadza konsumentów w błąd.

Główny Inspektor JHARS nie zgodził się również z zarzutami skarżącego dotyczącymi braku odpowiedzialności spółki za niewłaściwą jakość handlową zakwestionowanych partii tłuszczów.

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie wyrokiem z dnia 25 czerwca 2014 r., sygn. akt VI SA/Wa 3267/13 oddalił skargę na decyzję Głównego Inspektora JHARS utrzymującą w mocy decyzję organu I instancji.

Sąd rozstrzygając przedmiotową sprawę odwołał się do pkt 12 preambuły rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002, w którym wskazano, że *w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, konieczne jest uwzględnienie wszystkich aspektów łańcucha produkcji żywności począwszy od produkcji podstawowej i produkcji pasz, aż do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta, ponieważ każdy element może mieć potencjalny wpływ na bezpieczeństwo żywności.*

Jak wskazał Sąd, powyższa zasada ma przełożenie na definicje zawarte w art. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002, gdyż w art. 3 pkt 2 rozporządzenie to stanowi, że *„przedsiębiorstwo spożywcze” oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne typu non-profit lub nieprowadzące jakiegokolwiek działalności związanej z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.* Natomiast pojęcie „etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji” zdefiniowane w art. 3 pkt 16 tego rozporządzenia oznacza: *jakikolwiek etap, w tym przywóz, począwszy od produkcji podstawowej żywności, aż do uwzględnienia jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczania konsumentowi finalnemu oraz tam gdzie jest to stosowane – przywóz, produkcję, wytwarzanie, składowanie, transport, dystrybucję, sprzedaż oraz dostawy pasz.*

W myśl art. 3 pkt 8 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002, *„wprowadzanie na rynek” oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania.*

Rozpatrując kwestię odpowiedzialności Sąd wskazał, że *w celu właściwej interpretacji art. 8 ust. 1-5*

rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011³, należy mieć na względzie również pkt 21 preambuły tego rozporządzenia, z którego wynika, że „Aby nie dopuścić do rozdrobnienia zasad dotyczących zakresu odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym za informacje na temat żywności, właściwe jest wyjaśnienie zakresów odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym w tym obszarze. Wyjaśnienie to powinno być zgodne z zakresami odpowiedzialności w odniesieniu do konsumenta, o których mowa w art. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002”. Oznacza to, że przepis art. 8 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 nie ogranicza odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym określonej w art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002.

Stosownie do art. 17 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002, podmioty działające na rynku spożywczym mają obowiązek zapewnienia zgodność środków spożywczych z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności oraz kontrolowania przestrzegania tych wymogów, w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Sąd analizując rozpatrywaną sprawę pod kątem odpowiedzialności podmiotu rozważył również uregulowania prawne w tym zakresie wskazane przez ustawodawcę w art. 8 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

W wydanym orzeczeniu Sąd wskazał m.in., że zgodnie z art. 8 ust. 3 ww. rozporządzenia, *podmioty działające na rynku spożywczym, które nie mają wpływu na informacje na temat żywności, nie mogą dostarczać żywności, o której wiedzą lub w stosunku do której mają podejrzenia – w oparciu o informacje posiadane w ramach działalności zawodowej – że jest niezgodna z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych.*

Ponadto Sąd uzasadniając podjęte rozstrzygnięcie przytoczył wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 3 lipca 2012 r. sygn. akt II GSK 914/11,

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18-63, z późn. zm.)

w którym wskazano, iż: *nie ulega więc wątpliwości, że właściwe rozumienie pojęcia wprowadzenie do obrotu (wprowadzenie na rynek) dotyczy różnych transakcji, zatem także przekazania produktu, po zakończeniu procesu produkcyjnego, w wyniku zawartej wcześniej umowy o współpracy (inna forma dysponowania). Należy więc uznać, że krajowe prawo żywnościowe szeroko ujmując definicję wprowadzenia do obrotu, szeroko też rozumie pojęcie producenta.*

Zgodnie z art. 3 pkt 9 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych producentem jest osoba, która produkuje lub paczkuje artykuły rolno-spożywcze lub wprowadza je do obrotu.

Zatem jeżeli cały proces produkcyjny odbywał się w zakładzie skarżącej, na jej maszynach, z wykorzystaniem jej pracowników i z surowców jej powierzonych, należy uznać, że skarżąca wytworzyła kontrolowany produkt, czyli jest jednym z ogniw łańcucha produkcji żywności, przetwarzania, i dystrybucji i nie zmienia tego fakt, że skarżąca zawarła umowę o współpracy z innym podmiotem.

Dokonując ostatecznego rozstrzygnięcia przedmiotowej sprawy Sąd wskazał, że: ***artykuły rolno-spożywcze powinny być zgodne z wymaganiami jakości handlowej na każdym etapie produkcji. Natomiast ustalenie w umowie cywilnoprawnej zawartej z producentem wykonawczym przez podmiot wprowadzający produkt do obrotu może oddziaływać jedynie w sferze ich wzajemnych relacji prawnych, nie może natomiast powodować wyłączenia obowiązania przepisów prawa publicznego, co oznacza, że umowa cywilnoprawna nie może znosić odpo-***

wiedzialności podmiotu wytwarzającego artykuły rolno-spożywcze na zamówienie innego podmiotu niezgodnie z obowiązującymi przepisami.

Reasumując należy uznać, że skoro skarżąca wyprodukowała zakwestionowane produkty to produkty te w zakresie oznakowania powinny być zgodne z prawem żywnościowym, gdyż każde z ogniw łańcucha produkcji żywności, przetwarzania, i dystrybucji odpowiada za jakość handlową żywności w tym za prawidłowe oznakowanie produktu.

Mając na względzie powyższe orzeczenie należy stwierdzić, że producent ponosi pełną odpowiedzialność za jakość handlową wyprodukowanego artykułu rolno-spożywczego na każdym etapie procesu produkcyjnego. Należy przez to rozumieć również produkcję usługową, wykonaną w drodze umowy o współpracy pomiędzy podmiotami. Umowa taka nie może ograniczać, a tym bardziej wyłączyć odpowiedzialności jednego z podmiotów za wprowadzenie do obrotu artykułu o niewłaściwej jakości handlowej.

Dodatkowo należy podkreślić, że zgodnie z ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, kary pieniężne o której mowa w art. 40a są wymierzone podmiotom, które wprowadziły do obrotu artykuły rolno-spożywcze o niewłaściwej jakości handlowej.

Z punktu widzenia odpowiedzialności administracyjnej, istotny jest sam fakt posiadania artykułu rolno-spożywczego w celu jego sprzedaży lub innej formy dysponowania (w tym również nieodpłatnego). Dysponowaniem produktem będzie także jego przekazanie w ramach wykonywania umów.



Małgorzata
Stańczuk

NOWE ZASADY KONSTYTUCJI BIZNESU

czyli zmiana relacji pomiędzy przedsiębiorcą a organem władzy publicznej

Ustawa prawo przedsiębiorców będąca jednym z filarów „Konstytucji Biznesu” wnosi do systemu prawnego zasady ułatwiające życie przedsiębiorcy, co może mieć ogromne znaczenie dla praktyk stosowania prawa.

Wśród nowych, dla przedsiębiorców i organów władzy publicznej, zasad są między innymi **zasada wolności działalności gospodarczej i równości przedsiębiorców**. Wspomniana zasada stanowi źródło oraz podstawę wszystkich pozostałych gwarancji materialnych i proceduralnych dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej. Przewiduje, że każdy podmiot może na terytorium Polski podejmować, wykonywać i zakończyć działalność gospodarczą w sposób wolny i nieprzymuszony. Wolność działalności gospodarczej „na równych prawach” oznacza zakaz dyskryminacji przedsiębiorców w zakresie przysługujących im uprawnień – mogą oni liczyć, że prawo będzie dotyczyło ich wszystkich w takim samym stopniu i w taki sam sposób. Równość przedsiębiorców dotyczy między innymi dostępu do reglamentowanej działalności gospodarczej oraz do środków państwowych wspierających przedsiębiorców. Ograniczenia tej swobody mogą wynikać jedynie z wyraźnych, jednoznacznych przepisów prawa.

Zasada „co nie jest prawem zabronione, jest dozwolone” zakłada że, przedsiębiorca w ramach wykonywanej działalności gospodarczej może podejmować wszelkie działania, z wyjątkiem tych, których zakazują przepisy prawa. Dzięki powyższej zasadzie przedsiębiorca uzyskuje pewność, że o ile przepisy prawa nie nakładają na niego wyraźnych zakazów bądź ograniczeń, to nie poniesie negatywnych konsekwencji podejmowanych działań. W obszarach nieuregulowanych prawem przedsiębiorca będzie miał większą swobodę środków swojego działania, o ile nie naruszy przy tym praw i wolności innych podmiotów. Oznacza to, że na organach tworzących prawo spoczywa odpowiedzialność za jasne i precyzyjne regulacje, które wprowadzają ograniczenia w niektórych aspektach działalności gospodarczej.

Zasada domniemania uczciwości przedsiębiorcy oznacza, że organ administracji nie powinien z góry zakładać istnienia okoliczności, które mogą powodować negatywne dla przedsiębiorcy skutki ani wymagać dowodzenia przez przedsiębiorców swej uczciwości. Organ kierując się w swoich działaniach zasadą zaufania, zakłada, że przedsiębiorca działa uczciwie, zgodnie z prawem oraz z poszanowaniem dobrych obyczajów. Organ będzie zobowiązany do przyjęcia przypuszczenia, iż przedsiębiorca przestrzega obowiązującego prawa i postępuje etycznie, do momentu wykazania i udowodnienia postępowania przeciwnego. Z uwagi na wprowadzoną zasadę jawi się jako niedopuszczalne traktowanie przedsiębiorcy jako podmiotu z samego założenia nieuczciwego, podejrzanego czy też nieetycznego.

Interpretacja przepisów prawnych powoduje wiele trudności zarówno dla obywateli, jak i dla organów administracji publicznej czy nawet sądów rozpatrujących sprawy. Choć prawo nie powinno budzić wątpliwości interpretacyjnych, to w praktyce nierzadko zdarza się, że problemy z ustaleniem właściwej treści normy prawnej mają nie tylko przedsiębiorcy, ale i stosujące prawo organy administracji i sądy. Rozbieżności te nie sprzyjają pogłębianiu zaufania do organów państwa. Zgodnie z **zasadą przyjaznej interpretacji przepisów** (*in dubio pro libertate*) organ będzie miał obowiązek rozstrzygnięcia wątpliwości interpretacyjnych na korzyść przedsiębiorcy, jeśli przepis jest na tyle niejasny, że zasady logiki i dyrektywy wykładni pozwalają na przyjęcie kilku sposobów jego interpretacji. Dzięki temu, przedsiębiorca zyska pewność, że nie zostanie obciążony obowiązkiem, ani nie zostanie mu odebrane uprawnienie na podstawie niekorzystnej interpretacji niejasnego przepisu. Uwypuklenie takiej zasady będzie z pewnością korzystne dla przedsiębiorców i będzie znajdować zastosowanie, w sytuacji powstania wątpliwości co do treści i zakresu danego przepisu prawnego, umożliwiającego wiele interpretacji obowiązujących norm prawnych.

Kolejna zasada, tj. **zasada rozstrzygnięcia wątpliwości faktycznych na korzyść przedsiębiorcy** zakłada, że jeżeli przedmiotem postępowania przed organem jest nałożenie na przedsiębiorcę obowiązku bądź ograniczenie lub odebranie uprawnienia, a w tym zakresie pozostają niedające się usunąć wątpliwości co do stanu faktycznego, organ rozstrzyga je na korzyść przedsiębiorcy. Jeśli organ nie będzie w stanie usunąć wątpliwości co do stanu faktycznego w postępowaniu wyjaśniającym, to powinien przyjąć fakty korzystne dla przedsiębiorcy. Przedsiębiorca zyska pewność, że organ nie będzie domniemywał faktów skutkujących nałożeniem na niego sankcji.

Zasada odpowiedzialności urzędników za naruszenie prawa przewiduje ponoszenie przez funkcjonariuszy publicznych odpowiedzialności za naruszenie prawa spowodowane ich działaniem lub zaniechaniem. Wprowadzenie omawianej zasady powinno skutkować bardziej przemyślaną i rzetelną pracą pracowników administracji publicznej.

Nie ulega wątpliwości, że jakość obsługi przedsiębiorców przez urzędy zależy w dużej mierze od zachowania poszczególnych urzędników załatwiających sprawę. Pracownicy administracji powinni postępować profesjonalnie i poczuwać się do odpowiedzialności za działania podejmowane w ramach wykonania obowiązków służbowych. Nowa zasada zapewni przedsiębiorcy większą pewność, że obsługujący go urzędnik stosuje się do przepisów prawa i dokłada staranności, by prawidłowo i sprawnie załatwić sprawę.

Zasada pogłębiania zaufania przedsiębiorców do organów władzy publicznej polega w szczególności na takim prowadzeniu postępowań i spraw, aby przedsiębiorca mógł spodziewać się, że nie zostanie narażony na nieoczekiwane skutki działań organów, tj. takie których nie był w stanie przewidzieć.

Zasada bezstronności i równego traktowania to nakaz traktowania przedsiębiorców według „jednakowej miary”, gdyż są to podmioty równe wobec prawa. Przedsiębiorcy nie mogą być dyskryminowani z jakiegokolwiek przyczyny. Takie podejście skutkuje koniecznością przeprowadzenia przez organ administracji bezstronnej oceny, czy dany przedsiębiorca spełnia stosowne warunki i wymagania ustawowe w sytuacji np. ubiegania się o uzyskanie koncesji, czy zezwolenia a także według takiej samej miary decydowania o stosowaniu sankcji oraz o ich treści.

Zasada proporcjonalności oznacza, że organ administracji uprawniony jest do podejmowania wyłącznie działań koniecznych do osiągnięcia zamierzonego celu. Niemniej jednak to na organie spoczywa obowiązek respektowania tej zasady i ustalenie, czy konieczne jest podejmowanie określonych działań wobec sytuacji prawnej przedsiębiorcy, a jeżeli tak to jaki winien być ich zakres oraz intensywność.

Zgodnie z **zasadą pewności prawa** organ bez uzasadnionej przyczyny nie odstępował od utrwalonej praktyki rozstrzygnięcia spraw w takim samym stanie faktycznym i prawnym. Jednym z podstawowych kryteriów oceny jakości działania administracji i jej relacji z przedsiębiorcami jest pewność prawa i przewidywalność rozstrzygnięć organów. Przedsiębiorca ma prawo układać swoje interesy w zaufaniu do utrwalonej praktyki działania organu, bez ryzyka niekorzystnych skutków prawnych.

Przedsiębiorca wykonuje działalność gospodarczą zgodnie z **zasadami uczciwej konkurencji i poszanowania dobrych obyczajów oraz słuszych interesów innych przedsiębiorców i konsumentów**. Do urzeczywistnienia zasady wolności gospodarczej konieczne jest nie tylko sprawne załatwianie spraw przedsiębiorców przez organy administracji. Równie istotne są właściwe relacje pomiędzy uczestnikami obrotu. Prawo przedsiębiorców wyraża w związku z tym podstawowe zasady, jakimi kierować się powinni przedsiębiorcy w rynkowej rywalizacji o konsumentów i kontrahentów. Tworzą one ramy oczekiwanego modelu zachowania przedsiębiorcy, w urzeczywistnieniu którego przedsiębiorców powinna wspomagać administracja państwowa.

Zasada udzielania informacji zakłada, że kluczowym obowiązkiem organów administracji powinno być udzielanie zainteresowanym podmiotom wyczerpujących informacji w sprawach, które należą do właściwości tych organów. Ma to szczególne znaczenie w sprawach przedsiębiorców, gdyż zawilość przepisów, obszerność regulacji i różnorodność norm prawa gospodarczego rodzi wiele problemów praktycznych. Celem zasady udzielania informacji jest poprawa relacji między przedsiębiorcami a organami administracji.

więcej na: www.mpit.gov.pl/media/56140/Broszura_o_KB.pdf

Agnieszka Sudol
Katarzyna Trojnar

ZMIANY W PRZEPISACH DOTYCZĄCYCH OWOCÓW I WARZYW

Dnia 7 września 2018 r. weszła w życie ustawa o zmianie niektórych ustaw w celu zwiększenia efektywności prowadzonych działań kontrolnych w zakresie niektórych rynków rolnych¹. Przepis ten wprowadził istotne zmiany między innymi do ustawy o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu², a także do ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych³. Ustawa wprowadza rozwiązania mające na celu wzmocnienie i usprawnienie działań służb kontrolnych, wykorzystując aktualne doświadczenia związane z kontrolą świeżych owoców i warzyw. Celem nowelizacji jest zapobieganie nieuczciwym praktykom handlowym takim jak np.: podawanie nieprawdziwych informacji na temat kraju pochodzenia produktów, czy brak oznakowania, a tym samym brak możliwości identyfikacji konkretnych partii towaru.

Do najważniejszych zmian wprowadzonych nowym przepisem należy zaliczyć możliwość korzystania przez służby kontrolne IJHARS z *Imiennego okresowego upoważnienia do kontroli* oraz zaostrzenie sankcji karnych.

Upoważnienia do kontroli świeżych owoców i warzyw

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych od dłuższego czasu zgłaszała problem możliwości przeprowadzenia kontroli zgodności owoców i warzyw z wymaganiami w zakresie jakości handlowej na rynkach hurtowych (wcześniej również na targowiskach), na podstawie upoważnienia do kontroli wystawianego zgodnie z ogólnymi zasadami wynikającymi z *Prawa przedsiębiorców*⁴.

Typowe upoważnienie do kontroli jest wystawiane przed kontrolą. W takim upoważnieniu należy podać dane handlowca, którego kontrola będzie dotyczyła.

¹ Ustawa z 20 lipca 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu zwiększenia efektywności prowadzonych działań kontrolnych w zakresie niektórych rynków rolnych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1633)

² Ustawa z 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu (Dz.U. z 2018 r. poz. 1131 ze zm.)

³ Ustawa z 21 grudnia 2018 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2017 r. poz. 2212 ze zm.)

⁴ Ustawa z 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2018 r. poz. 646)

W związku z czym wystawienie takiego dokumentu wymaga posiadania przez służby kontrolne danych identyfikujących podmiot, co często nie jest możliwe w odniesieniu do osób niezarejestrowanych jako przedsiębiorcy, działających w tzw. szarej strefie, lub rolników, którzy jako pierwsi wprowadzają do obrotu owoce i warzywa własnej produkcji.

Nowe przepisy dają możliwości stosowania do kontroli owoców i warzyw, w określonych przypadkach, *Imiennego okresowego upoważnienia do kontroli*.

Przedmiotowa zmiana ułatwi przede wszystkim prowadzenie kontroli handlowców, których dane identyfikujące nie są znane inspektorom IJHARS przed kontrolą i nie są przedstawiane w miejscu sprzedaży (np. na giełdach hurtowych).

Kary pieniężne

W ocenie sektora kary nakładane na handlowców wprowadzających do obrotu owoce i warzywa niezgodnie z wymaganiami jakości handlowej, w szczególności dopuszczających się fałszowania informacji o państwie pochodzenia tych artykułów, były zbyt niskie. Kary te, nakładane na podstawie wcześniejszych przepisów stanowiły grzywny w wysokości do 500 zł, podczas gdy kary nakładane za nieprawidłowości w odniesieniu do pozostałych artykułów żywnościowych były i są dużo wyższe.

Nowelizacja przepisów zakłada wprowadzenie kar pieniężnych, wydawanych w drodze decyzji administracyjnych, które dotyczą takich przewinień jak:

- uniemożliwianie lub utrudnianie przeprowadzania kontroli jakości handlowej owoców i warzyw wprowadzanych do obrotu lub kontroli składowania lub transportowania tych artykułów,
- wprowadzanie do obrotu owoców i warzyw nieodpowiadających wymaganiom jakości handlowej,
- odmowa okazania dokumentów towarzyszących danej partii owoców i warzyw lub niezamieszczenie w tych dokumentach odpowiednich informacji,

- wprowadzanie ponownie do obrotu owoców i warzyw wobec których zostało wydane orzeczenie o niezgodności (tj. o którym mowa w art. 17 rozporządzenia nr 543/2011⁵), lub odnośnie do których nie podjęto środków wynikających z tego orzeczenia,
- zmiana sposobu zabezpieczeń (dokumentów i innych przedmiotów, artykułów rolno-spożywczych, pomieszczeń), o czym mowa w art. 27 ust. 1 pkt 1 i 2 oraz ust. 2 i 3 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, dokonanych podczas kontroli owoców i warzyw lub zdjęcie tych zabezpieczeń,
- nieusunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w zakresie jakości handlowej owoców i warzyw w określonym terminie.

⁵ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. *ustanawiające szczególne zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw* (Dz. Urz. UE L 157 z 15.6.2011, str. 1 ze zm.)

Jednocześnie uchylono grzywny za wprowadzanie do obrotu owoców i warzyw niezgodnie z wymaganiami w zakresie jakości handlowej oraz za udaremnianie lub utrudnianie przeprowadzenia kontroli jakości handlowej owoców i warzyw wprowadzanych do obrotu albo kontroli składowania lub transportowania tych artykułów.

Kary pieniężne nałożone na handlowców prowadzących obrót owocami i warzywami niespełniającymi wymagań dotyczących jakości handlowej będą wyższe niż dotychczasowe mandaty karne. Wysokość nakładanych kar pieniężnych będzie analogiczna jak w przypadku innych artykułów rolno-spożywczych.

Wprowadzenie powyższych rozwiązań legislacyjnych pozwoli na sprawną realizację kontroli świeżych owoców i warzyw na kolejnych szczeblach łańcucha dystrybucyjnego. Ułatwi to przede wszystkim sprawdzenie znakowania tych produktów oraz dokumentacji towarzyszącej, co pozwoli na identyfikację przygotowanych partii towaru.

ZNAKOWANIE NAWOZÓW cz. 2¹

Kinga
Pszczółkowska

Podział nawozów i środków wspomagających uprawę roślin

Nawozy i środki wspomagające uprawę roślin stanowią liczną grupę wśród produktów dostarczających roślinom składników pokarmowych i wpływających pozytywnie na ich procesy życiowe i rozwój. Wprowadzanie do obrotu nawozów i środków wspomagających uprawę roślin podlega krajowym regulacjom prawnym, w tym ustawie *o nawozach i nawożeniu*². Należy zauważyć, że powyższa ustawa nie obejmuje nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE”, gdyż ich wprowadzanie do obrotu oraz znakowanie uregulowane zostało w przepisach unijnych, tj. rozporządzeniu nr 2003/2003³.

Do **nawozów** objętych przedmiotową ustawą zaliczamy: nawozy mineralne, wapno nawozowe, nawozy organiczne, nawozy organiczno-mineralne (stanowiące mieszaninę nawozów mineralnych z or-

ganicznymi), a także nawozy naturalne, które przeznaczone są do bezpośredniego rolniczego wykorzystania. Należy zauważyć, że nie są to jedyne rodzaje produktów nawożących.

W ustawie *o nawozach i nawożeniu* mowa również o **środkach wspomagających uprawę roślin**, do których zalicza się: środki poprawiające właściwości gleby, stymulatory wzrostu oraz podłoża do upraw.

Wprowadzanie do obrotu

Zarówno nawozy, jak i środki wspomagające uprawę roślin, wprowadzane są do obrotu po uzyskaniu pozwolenia wydawanego przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pozwolenie nie jest wymagane dla nawozów i środków wspomagających uprawę roślin dopuszczonych do obrotu w innym państwie członkowskim UE lub Republice Turcji, które zostały wyprodukowane w innym państwie członkowskim UE lub Republice Turcji lub państwie będącym członkiem EFTA.

Należy przy tym pamiętać, że przedmiotowe produkty nawożące (podobnie jak te wprowadzane do obrotu na podstawie pozwolenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi) muszą spełniać określone wymagania, w tym

¹ Artykuł „Znakowanie nawozów oznaczonych jako NAWÓZ WE” „Wiedza i Jakość” 1/2018

² Ustawa z dnia 10 lipca 2007 r. *o nawozach i nawożeniu* (Dz.U. 2018 poz. 1259)

³ Rozporządzenie (WE) nr 2003/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z 13 października 2003 r. *w sprawie nawozów* (Dz.U. L 304 z 21.11.2003, s. 1, ze zm.)

m.in. w zakresie: przydatności do stosowania, dopuszczalnej zawartości zanieczyszczeń, a także zapewnienia ochrony zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska. Za ich zgodność z obowiązującymi przepisami prawa odpowiada wprowadzający do obrotu.

Co istotne, pozwolenie na wprowadzanie do obrotu nie jest także wymagane dla nawozów powstałych ze zmieszania nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” oraz wapna nawozowego⁴. Należy zaznaczyć, że nawozy, które nie odpowiadają typom wapna nawozowego określonym w przepisach można wprowadzać do obrotu po uzyskaniu stosownego pozwolenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, tak jak w przypadku pozostałych nawozów (innych niż „NAWOZY WE”).

Znakowanie

Zarówno nawozy, jak i środki wspomagające uprawę roślin, mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniu i luzem. Niezależnie od tego, czy produkt wprowadzany jest do obrotu na podstawie uzyskanego pozwolenia wydawanego w drodze decyzji przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, czy też dopuszczony jest do obrotu w innym państwie członkowskim UE lub Republice Turcji na opakowaniu, dołączonej etykiecie albo w dodatkowych dokumentach należy podać określone w przepisach informacje. W przypadku nawozu lub środka wspomagającego uprawę roślin wprowadzanego do obrotu luzem umieszcza się wyłącznie: dane umożliwiające identyfikację produktu, instrukcję stosowania i przechowywania, a także informację o masie netto, okresie przydatności oraz inne dane, wynikające z odrębnych przepisów.

Przywołane powyżej informacje sporządza się w języku polskim i umieszcza w widocznym miejscu w sposób trwały i zapewniający ich czytelność.

Do danych umożliwiających identyfikację **nawozu** zalicza się:

- napis o treści „nawóz powstały ze zmieszania typów nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE”, z wyszczególnieniem tych typów – w przypadku wprowadzania do obrotu nawozów powstałych ze zmieszania nawozów oznakowanych

„NAWÓZ WE”, przy czym nawozy te nie mogą być już oznaczone tym znakiem,

- określenie typu wapna nawozowego,
- numer pozwolenia wydanego przez MRiRW na wprowadzenie do obrotu,
- dane o deklarowanej zawartości składników pokarmowych,
- dane dotyczące formy lub rozpuszczalności składników pokarmowych,
- nazwę handlową nawozu, jeżeli została nadana, a także
- imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres albo nazwę oraz siedzibę i adres producenta, importera lub inny podmiot.

W przypadku **środków wspomagających uprawę roślin** dane umożliwiające identyfikację obejmują:

- numer pozwolenia,
- określenie wymagań jakościowych,
- nazwę handlową, jeżeli została nadana,
- imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres albo nazwę oraz siedzibę i adres producenta, importera lub inny podmiot.

Należy zaznaczyć, że instrukcje stosowania i przechowywania oraz informacje o okresie przydatności dotyczą jedynie nawozów, środków poprawiających właściwości gleby oraz stymulatorów wzrostu. Danych tych nie podaje się w przypadku znakowania podłoży do upraw.

Aby zapewnić odpowiednią czytelność informacji umieszczanych na opakowaniu, etykiecie lub w innych dokumentach – nazwę handlową, dane podmiotu, a także instrukcje, o których mowa powyżej, należy umieścić oddzielnie od pozostałych danych.

Ponadto, w zależności od rodzaju zastosowanego opakowania bądź w przypadku oferowania produktów luzem, istnieją inne, dodatkowe wymagania w zakresie znakowania.

W przypadku nawozu lub środka wspomagającego uprawę roślin wprowadzanego do obrotu w opakowaniu należy dołączyć etykietę, którą przytwierdza się w taki sposób, aby miejsce jej zamocowania nie uległo zmianie. Dodatkowo, gdy do zamknięcia opakowania użyto plomby, należy podać także: imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres albo nazwę oraz siedzibę i adres producenta, importera lub innego podmiotu wprowadzającego do obrotu.

Inne wymagania występują w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu luzem, gdzie zgodnie z przepisami jeden egzemplarz dokumentów zawierających szczegółowe informacje, dołącza się w sposób zapewniający do nich dostęp.

⁴ Warunkiem jest spełnienie kryteriów określonych w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki z dnia 8 września 2010 r. w sprawie pakowania nawozów mineralnych, umieszczania informacji o składnikach nawozowych na tych opakowaniach, sposobu badania nawozów mineralnych oraz typów wapna nawozowego (Dz.U. nr 183, poz. 1229) i wymagań odnośnie dopuszczalnych stężeń metali ciężkich zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 czerwca 2008 r. w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o nawozach i nawożeniu (Dz.U. nr 119, poz. 765, ze zm.)

W przypadku wprowadzania do obrotu nawozów i środków wspomagających uprawę roślin w postaci płynnej należy również dołączyć informacje o temperaturze, w jakiej produkty te powinny być przechowywane, a także o środkach, jakie powinny być podjęte, aby zapobiec wypadkom podczas przechowywania.

Wyniki kontroli

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w ramach sprawowanego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” oraz środków wspomagających uprawę roślin przeprowadziła kontrolę planową na przełomie I i II kwartału 2018 r. u producentów, importerów, dystrybutorów oraz w punktach sprzedaży tych produktów w zakresie przewidzianym przepisami ustawy o nawozach i nawożeniu.

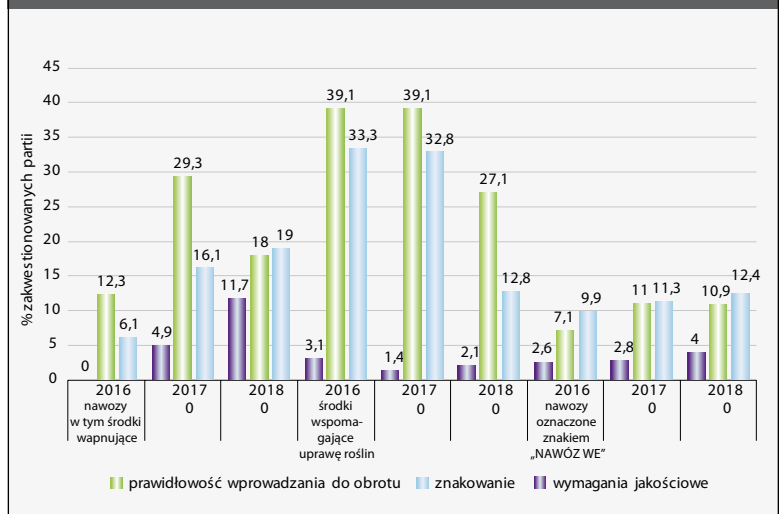
Podczas kontroli zakwestionowano znakowanie 16,7% skontrolowanych partii, natomiast 14,4% partii nie spełniało wymagań w zakresie parametrów jakościowych. Nieprawidłowości w zakresie znakowania oraz wymagań jakościowych występowały we wszystkich kategoriach produktów, jednak największy odsetek dotyczył środków wspomagających uprawę roślin – w przypadku znakowania oraz nawozów – w przypadku wymagań jakościowych.

Niezdgodności stwierdzone na podstawie badań laboratoryjnych dotyczyły zaniżonej zawartości składników pokarmowych i mikroskładników względem wartości deklarowanych przez producenta. W przypadku podłoży do upraw powtarzającą się nieprawidłowością było deklarowanie zaniżonej lub zawyżonej wartości pH oraz zawyżone stężenie soli. Ponadto nieprawidłowości dotyczyły także niespełnienia minimalnych wymagań jakościowych, określonych w przepisach rozporządzenia 2003/2003 – w przypadku nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” oraz rozporządzenia w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o nawozach i nawożeniu – w przypadku pozostałych nawozów i środków wspomagających uprawę roślin.

Najczęściej powtarzane błędy dotyczyły znakowania, w tym podawania w nieprawidłowy sposób informacji o zawartości deklarowanych składników pokarmowych lub brak informacji o tych składnikach, brak pełnej nazwy i adresu producenta lub podanie tych informacji niezgodnie z CEIDG.

Porównując wyniki kontroli przeprowadzonej w 2018 roku z kontrolą w tym samym zakresie przeprowadzoną w latach ubiegłych (wykres 1) można

WYKRES 1. UDZIAŁ NIEPRAWIDŁOWOŚCI STWIERDZONYCH PODCZAS KONTROLI PLANOWYCH W LATACH 2016–2018



zauważyć wzrost nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu.

Najwięcej nieprawidłowości w roku 2016 i 2017 dotyczyło środków wspomagających uprawę roślin, a w szczególności podłoży do upraw oraz środków poprawiających właściwości gleby. Odsetek partii niezgodnych z przepisami w zakresie znakowania był taki sam w roku 2016 i 2017 (39,1% partii) zaś odsetek partii kwestionowanych ze względu na parametry jakościowe był na zbliżonym poziomie, tj.: 33,3 i 32,8%. Na podstawie wyników kontroli przeprowadzonej w tym zakresie w 2018 r. należy stwierdzić znaczny spadek nieprawidłowości dotyczących znakowania, tj. o 12 p.p. w porównaniu z 2016 i 2017 r. oraz w zakresie wymagań jakościowych, tj. o 20,5 p.p. i o 20 p.p. w porównaniu kolejno z 2016 i 2017 r.

Najmniej nieprawidłowości stwierdzono w nawozach oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE”. Jednakże odsetek kwestionowanych partii w 2018 roku był wyższy niż w ubiegłych latach, tj. o 3,8 p.p. w przypadku znakowania i o 2,5 p.p. w przypadku parametrów jakościowych w porównaniu z 2016 r., a także o 1,1 p.p. w przypadku parametrów jakościowych analizując 2017 r.

Znaczny spadek nieprawidłowości w zakresie znakowania odnotowano również w grupie nawozów (nawozów mineralnych, organiczno-mineralnych, organicznych oraz wapniowych). Odsetek partii nieprawidłowo oznakowanych zmalał o 11,3 p.p., w stosunku do roku 2017. Wzrósł natomiast udział liczby partii nawozów, które zakwestionowano na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych o 2,9 p.p. w porównaniu z 2017 rokiem.

Izabella
Kamińska

REALIZACJA PROJEKTU STRENGTH2FOOD W RAMACH PROGRAMU HORYZONT 2020



GIJHARS jest uczestnikiem projektu badawczego Strengthening European Food Chain Sustainability by Quality and Procurement Policy (Strength2Food), o numerze: 678024, H2020-SFS-2015-2, realizowanego w ramach Programu Horyzont 2020 (H2020). Celem projektu jest zwiększenie efektywności unijnych systemów jakości żywności, zamówień publicznych dotyczących żywności oraz stymulacja Krótkich Łańcuchów Żywnościowych, poprzez badania, a także działalność innowacyjną i demonstracyjną. Horyzont 2020 to obecnie największy mechanizm Unii Europejskiej finansujący badania naukowe i rozwój technologiczny w Europie w latach 2014-2020. Program ten ma na celu zwiększenie konkurencyjności i innowacyjności Europy.

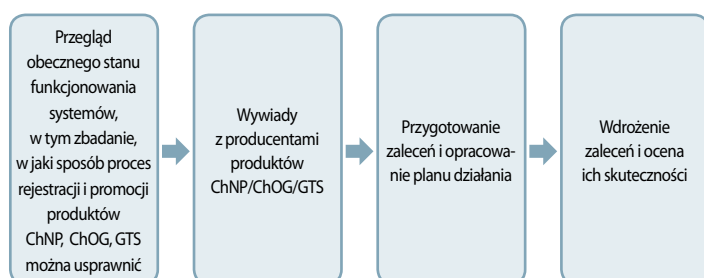
GIJHARS wraz ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w ramach programu Horyzont 2020 realizuje zadanie, które ma na celu usprawnienie systemu chronionych oznaczeń geograficznych i poprawę sprzedaży żywności objętej systemami jakości w Polsce. Założeniem pierwszego etapu działań jest ocena obecnego stanu funkcjonowania systemu chronionych oznaczeń geograficznych poprzez zidentyfikowanie korzyści wynikających z uczestnictwa w systemie i barier utrudniających jego rozwój. W tym celu pracownicy GIJHARS wspólnie z SGGW przeprowadzają ankiety z producentami produktów zarejestrowanych jako chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), gwarantowane tradycyjne specjalności (GTS). Na podstawie wyników ankiet zostaną przygotowane zalecenia i opracowany plan działania. Następnie zalecenia zostaną wdrożone, a ich skuteczność oceniona.

Ocena systemu jakości żywności dokonywana jest na kilku płaszczyznach jego funkcjonowania. W związku z tym, ankieta służąca zebraniu informacji podzielona została na następujące bloki tematyczne:

1. Proces rejestracji (ocena procesu – występujące trudności, koszty),
2. System oznaczeń ChNP/ChOG/GTS (występujące trudności i problemy wynikające z uczestnictwa w systemie, w tym przypadki bezprawnego wykorzystania zarejestrowanych nazw jako ChNP/ChOG/GTS),
3. Koszty certyfikacji i korzyści wynikające z certyfikacji,
4. Grupa zrzeszająca producentów ChNP/ChOG/GTS (ocena funkcjonowania grupy producentów, w kontekście prowadzonych wspólnych działań, takich jak wspólna dystrybucja, wspólne opakovanie czy etykieta itp. oraz działań promocyjno-informacyjnych),
5. Sprzedaż i promocja (ocena skuteczności różnych kanałów sprzedaży oraz działań promocyjnych),
6. Charakterystyka gospodarstwa lub przedsiębiorstwa (zmiany po certyfikacji w: wielkości produkcji, cenie produktu, zatrudnieniu w gospodarstwie/przedsiębiorstwie).

Dotychczas przeprowadzono ankiety z ponad 50 producentami dziesięciu polskich produktów zarejestrowanych jako ChNP lub ChOG. Na etapie procesu rejestracji nazw jako ChNP, ChOG, GTS część producentów zwracała uwagę na niezrozumiałe procedury rejestracji, nadmierną biurokracją, trudności z opracowaniem wniosku o rejestrację nazwy jako ChNP, ChOG, GTS oraz problemy z zebraniem grupy, która wymagana jest, aby zarejestrować nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego w systemie ChNP, ChOG, GTS.

Na etapie uczestnictwa w systemie jakości żywności, producenci dostrzegają problemy z dystrybucją produktów, a dokładniej mieszania się produktów certyfikowanych z niecertyfikowanymi. Dotyczy to w szczególności produktów bez opakowań, np. świeżych owoców i warzyw. Ponadto, producenci rzadko uzyskują wyższą cenę od pośredników za produkty



Etapy realizacji projektu Strength2Food

certyfikowane. Zdarza się również, że w sprzedaży bezpośredniej klienci nie mają świadomości dlaczego produkty certyfikowane są droższe od produktów podobnych, nieposiadających certyfikatu.

Jeśli chodzi o bezprawne wykorzystywanie zarejestrowanych nazw, to praktycznie wszyscy ankietowani producenci spotkali się z tym zjawiskiem. Zaobserwowano również, że po rejestracji wzrosła liczba nieuczciwych praktyk. Niemniej jednak przyznano, że działania organów kontrolnych, jak również samych producentów w dużej mierze skutecznie eliminują występowanie tego typu nieuczciwych praktyk. Ankietowani producenci zaobserwowali zarówno stosowanie wprost chronionej nazwy do znakowania produktów niecertyfikowanych, jak i nazw podobnych. Problemem jest sprzedaż produktów wyglądających tak samo jak produkty posiadające chronioną nazwę, nawet jeśli nazwy te nie są stosowane do znakowania. W przypadku charakterystycznych kształtów produktów, takich jak np. oscypek (ChNP) czy obwarzanek krakowski (ChOG) stanowi to poważny problem, ponieważ wiedza konsumentów w zakresie systemów jakości żywności jest zbyt mała, żeby świadomie dokonać właściwego wyboru.

Na podstawie uzyskanych do tej pory informacji od producentów zidentyfikowane zostały następujące obszary, które wymagają udoskonalenia:

- współpraca w grupie producentów (na etapie rejestracji, produkcji, organizacji sprzedaży i promocji),
- podniesienie świadomości konsumentów/sprzedawców i innych potencjalnych odbiorców (restauracje, hotele, przetwórnice, punkty skupu) – edukacja, w tym najmłodszych,
- metody zwalczania przypadków bezprawnego wykorzystania zarejestrowanych nazw lub renomy produktu (większa skuteczność działań),
- zbyt szczegółowe wymagania specyfikacji produktów ChNP, ChOG (np. podanie zbyt dokładnych parametrów fizykochemicznych produktów zamiast szerszych widełek, co stanowi utrudnienie w spełnieniu wymagań lub jest barierą w rozpoczęciu produkcji).

Realizacja projektu *Strength2Food* będzie kontynuowana jeszcze przez dwa lata. W tym czasie przygotowane będą propozycje usprawnienia systemu jakości żywności. Następnie, we współpracy z innymi instytucjami, zostaną wdrożone odpowiednie działania.

NOWE PRODUKTY Z CHRONIONYMI OZNACZENIAMI GEOGRAFICZNYMI

Monika
Przyborowska

W ciągu ostatniego roku do listy polskich nazw zarejestrowanych w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności dodano dwie nowe nazwy: kiełbasa krakowska sucha staropolska (GTS) i czosnek galicyjski (ChOG).



Kiełbasa krakowska sucha staropolska

W 2018 r. kiełbasa krakowska sucha staropolska została wpisana do unijnego rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności, stając się tym samym 41. chronioną polską nazwą. Kiełbasa krakowska sucha staropolska tak jak każdy zarejestrowany GTS może być wytwarzana bez ograniczeń terytorialnych.

Jak podaje specyfikacja produktu: Nazwa „kiełbasa krakowska sucha staropolska” stosowana jest w odniesieniu do specyficznego produktu, który powstaje zgodnie ze sposobem produkcji wywodzącym się z tradycji kiełbas krakowskich grubo rozdrobnionych. Nazwa „kiełbasa krakowska” stała się nazwą rodzajową. Natomiast określenie zarejestrowanego



Źródło zdjęć: www.gov.pl/rolnictwo

produktu „staropolska” odnosi się do metody produkcji, a nie obszaru geograficznego. Zgodnie ze słownikiem etymologicznym słowo „staropolski” oznacza – związane z dawną Polską.

Kielbasa krakowska sucha staropolska to kielbasa suszona, grubo rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, peklowana na sucho, o długości batonów ok. 300 mm i średnicy 50 – 70 mm. Charakteryzuje się powierzchnią o barwie ciemnobrązowej i przekrojem o wyraźne widocznych, większych kawałkach mięsa klasy I (stanowiącego 70% składu surowcowego) o barwie różowej do ciemnoróżowej, a pomiędzy nimi mięsem pozostałych klas o kolorze nieco jaśniejszym. Wszystkie składniki mięsne są dobrze związane, co umożliwia łatwe plasterkowanie produktu. Jej cechą charakterystyczną jest również mozaikowy układ tzw. witrażyka, który uwidacznia się w cienkich, lekko prześwitujących plasterkach kielbasy.

Kielbasa krakowska sucha staropolska należy do grupy kielbas trwałych, wędzonych, pieczonych i suszonych. Smak i zapach jest charakterystyczny dla peklowanego, wędzonego i pieczonego mięsa z wyraźnymi nutami pieprzu i delikatnym posmakiem czosnku oraz gałki muszkatołowej. O jej tradycyjnym charakterze świadczy skład surowcowy oraz zachowane propor-

cje. Specyficzny smak i aromat kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej wynika nie tylko z najwyższej jakości użytych surowców (mięsa oraz przypraw), ale również ze sposobu produkcji odpowiadającemu tradycyjnej praktyce obejmującej procesy: peklowania, osadzania, wędzenia i suszenia. Szczególną rolę w całym procesie produkcji odgrywają procesy peklowania i osadzania. Efektem procesu suchego peklowania jest m.in. utrwalenie barwy oraz przedłużenie trwałości produktu. Tzw. osadzanie trwa ok. 2–3 godzin i to właśnie dzięki temu procesowi w produkcie zachodzą złożone procesy fizykochemiczne, które przekładają się na wyjątkowe właściwości smakowe. Wszystkie powyższe procesy powodują, że kielbasa krakowska sucha staropolska jest produktem o specyficznym charakterze, który powstaje zgodnie ze sposobem produkcji wywodzącym się z tradycji kielbas krakowskich grubo rozdrobnionych.

Tradycja przetwórstwa mięsnego w Polsce datowana jest od czasów wczesnego średniowiecza. Przez wiele lat ubój zwierząt gospodarskich był wydarzeniem ważnym dla całej rodziny. Był to również okres przygotowywania zapasów żywności na okresy podróży, wojen czy zim. Warunki klimatyczne w Polsce wymusiły stosowanie różnego rodzaju metod konserwowania żywności tj. solenia, peklowania, marynowania, wędzenia, parzenia czy suszenia. Receptura wytwarzania kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej ukształtowała się na przestrzeni lat jako rezultat historycznych metod przetwarzania odpowiednio dobranych surowców mięsnych oraz przypraw. Sposób i recepturę wytwarzania kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej potwierdzają źródła tj. Polskie Normy z 1959 r. oraz przepisy wewnętrzne Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 roku, które opracowane zostały na podstawie przepisów stosowanych przed II wojną światową.

Czosnek galicyjski

W dniu 17 września 2018 r. w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych zarejestrowana została nazwa czosnek galicyjski (ChOG). To pierwsze polskie warzywo zarejestrowane w unijnym systemie. Czosnek galicyjski może być wytwarzany wyłącznie na terenie województwa małopolskiego (w obrębie gmin: Słomniki i Radziemice oraz sołectw w gminie Koniusza: Niegardów, Niegardów Kolonia, Piotrkowice Wielkie, Budziejowice i Muniaczkowice). Na tych obszarach odbywać się muszą etapy produkcji od sadzenia do suszenia.

Pod nazwą czosnek galicyjski może być wprowadzany do obrotu wyłącznie produkt w postaci świeżych główek czosnku pospolitego (*Allium sativum* L.) odmian „Harnaś” i „Arkus”.

Nazwa czosnek galicyjski pochodzi od miejsca jego wytwarzania, dawnego obszaru Galicji – ziem polskich, które w latach 1774–1918 należały do zaboru austriackiego. Obszar geograficzny produkcji czosnku galicyjskiego wyróżnia się niezwykle urodzajnymi glebami o wysokim pH oraz wyjątkowo wczesnie rozpoczynającym się okresem wegetacyjnym. Dzięki niespotykanej w innych częściach kraju kombinacji powyższych warunków czosnek galicyjski wyróżnia się następującymi cechami: antocyjanowym wybarwieniem łuski okrywającej (fioletowo-różowe lub fioletowe) obejmującym minimum 30% powierzchni łuski okrywającej ząbki, kulistą główką (o średnicy nie mniejszej niż 50 mm) i małą liczbą ząbków w główce (w okółku zewnętrznym 6-9 sztuk), dzięki czemu wielkość pojedynczego ząbka jest również większa w porównaniu do innych czosnków. Ponadto czosnek uprawiany na tym terenie ma wyższą, średnio o 5% zawartość alliny (związku odpowiadającego za charakterystyczny smak czosnku) w porównaniu z czosnkami tych samych odmian uprawianymi w innych częściach kraju.

Czosnek jest warzywem, który wielu osobom kojarzy się z Polską. Jednakże, jest on produktem bardzo popularnym nie tylko na terenie naszego kraju. Obchody żniw woniejącej róży (jak zabawnie niektórzy nazywają czosnek) organizowane są na całym świecie. Jednak czosnek uprawiany na terenie dawnej Galicji różni się znacznie od czosnku wytwarzanego w innych miejscach. Niezwykle ważne w produkcji czosnku galicyjskiego są umiejętności oraz doświadczenie jego wytwórców. Jakość czosnku nierozdzielnie związana jest z wyborem odpowiedniego terminu sadzenia, przypadającego od połowy października do połowy listopada, który uzależniony jest od warunków atmosferycznych. Czynnikiem ludzki ma również znaczenie podczas zbioru czosnku, który musi być przeprowadzony w odpowiednim momencie tak, aby łuska okrywająca główkę nie uległa spękaniu, a ząbki nie rozdzieliły się. Istotne w produkcji jest także ręczne ogławianie. Jest to zabieg polegający na usunięciu pędu kwiatostanowego po jego skręceniu się. Producenci czosnku galicyjskiego muszą pamiętać, że zbyt wczesne usunięcie kwiatostanu może spowodować jego ponowne wy-



Źródło zdjęć: www.gov.pl/rolnictwo

rastanie, a pozostawienie pędu na roślinie powoduje znaczne ograniczenie plonu i pogarsza jakość główek.

Czosnek galicyjski od lat słynie ze swojego wyjątkowego smaku. Zgodnie z krążącą legendą, kupcy przyjeżdżający do Słomnik na targi i jarmarki zaopatrywali się w grudkę soli i ząbek czosnku. O znacznej sławie czosnku może świadczyć także przywołanie go w pamiętnikach Jana Chryzostoma Paska, który to żartobliwie napisał, iż to z powodu czosnku Książę siedmiogrodzki Jan Rakoczy najechał w 1657 roku na ziemie polskie.

Do dzisiaj tradycja wytwarzania i spożywania czosnku w regionie dawnej Galicji jest pielęgnowana podczas organizowanego co roku przez gminy Słomniki i Radziemice Małopolskiego Święta Czosnku. Święto czosnku odbywające się na przełomie lipca i sierpnia stanowi doskonałą okazję dla rolników do wymiany doświadczeń czy pogłębienia wiedzy rolniczej, a dla pozostałych uczestników do odkrywania nowych właściwości tej niezwyklej rośliny.

Obecnie w unijnym systemie zarejestrowane są 42 nazwy produktów regionalnych i tradycyjnych pochodzących z Polski.

Podsumowanie roku kontrolnego 2017/2018 i kontrole ex-post IJHARS w bieżącym roku kontrolnym 2018/2019

Wykonanie planu kontroli ex-post¹

W roku kontrolnym 2017/2018 Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) objęła kontrolą 87 beneficjentów, którzy otrzymali pomoc z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) na łączną kwotę 51 235 847,75 euro. Kontrole w roku budżetowym 2015/2016 przeprowadzało w ciągu roku średnio 58 inspektorów WIJHARS.

IJHARS w roku kontrolnym 2017/2018 wykonała łącznie 240 kontroli, w tym: 87 kontroli planowych i 153 kontroli krzyżowych. Najwięcej kontroli planowych przeprowadził WIJHARS w Warszawie (22).

Podczas wykonywania kontroli ex-post często zlecane są kontrole krzyżowe, których celem jest pozyskanie informacji i dokumentów mających w całości potwierdzić prawidłowość działań podmiotów korzystających z pomocy finansowej. Największą liczbę kontroli krzyżowych przeprowadził WIJHARS w Warszawie (23), Poznaniu (22), Bydgoszczy (22). Znaczącą liczbę kontroli krzyżowych wykonały także WIJHARS w Białymstoku (15) i Gdańsku zs w Gdyni (13).

W roku kontrolnym 2017/2018 IJHARS nie wykonywała kontroli ex-post krzyżowych zgodnie z art. 83 RPEiR 1306/2013, tj. na wniosek innego państwa członkowskiego UE. Natomiast zgodnie z ww. artykułem w ramach tzw. „pomocy wzajemnej” służby kontrolne belgijskie, czeskie, litewskie, holenderskie oraz niemieckie przeprowadziły 5 kontroli ex-post w obszarach mechanizmów na wniosek 3 WIJHARS:

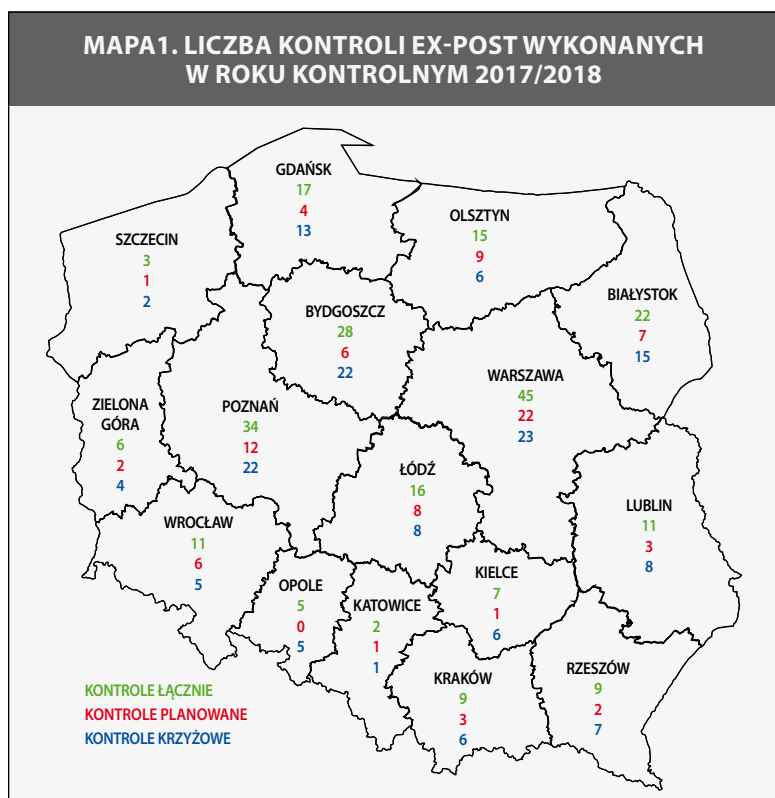
- „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” (3)
- Program „Owoce i warzywa w szkole” (1)
- „Kwotowanie produkcji mleka” (1)

Wnioski wystosowały WIJHARS w: Lublinie, Olsztynie i Wrocławiu.

W roku budżetowym 2015/2016 IJHARS stwierdziła **6 nieprawidłowości finansowych**². Łączna kwota stwierdzonych nieprawidłowości finansowych wyniosła **1741,27 zł**. Nieprawidłowości finansowe zostały stwierdzone w 3 mechanizmach WPR, tj.:

- Program „Owoce i warzywa w szkole” – 4 nieprawidłowości,
- Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych – 1 nieprawidłowość,
- Kwotowanie produkcji mleka – 1 nieprawidłowość.

MAPA1. LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH W ROKU KONTROLNYM 2017/2018



¹ Kontrole wykonywane przez IJHARS były zgodnie z art. 17c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1306/2013. Celem kontroli ex-post było potwierdzenie prawidłowości działań beneficjentów biorących udział w mechanizmach Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) i otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG).

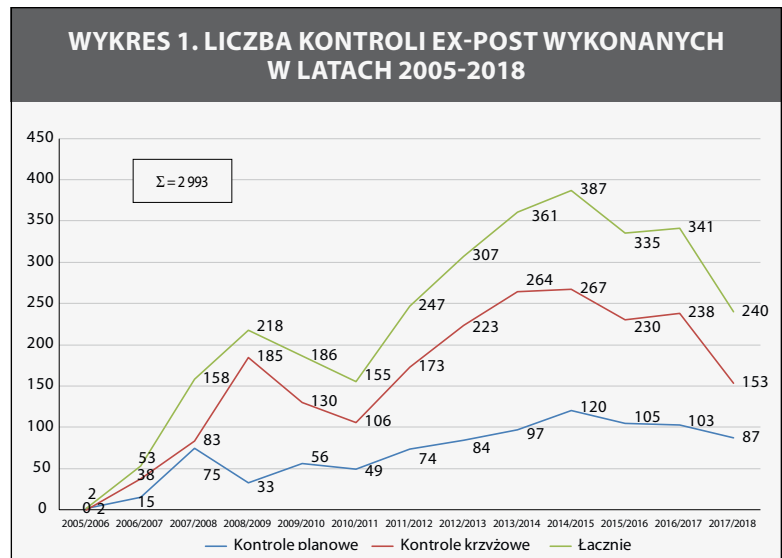
² Nieprawidłowość finansowa – zgodnie z art. 2. RPEiR 1306/2013 za nieprawidłowość w rozumieniu art. 1, ust. 2 RR 2988/95 należy uważać jakiegokolwiek naruszenie prawa wspólnotowego wynikające z działania lub zaniedbania ze strony podmiotu gospodarczego, które spowodowało lub mogło spowodować szkodę w ogólnym budżecie Wspólnot, poprzez obniżenie lub utratę dochodów pochodzących ze środków własnych pobieranych bezpośrednio w imieniu Wspólnot lub też w związku z obciążeniem budżetu wspólnotowego nieuzasadnionym wydatkiem.

Inspekcja od 2015 roku przeprowadziła w sumie już aż 2993 kontrole. W roku kontrolnym 2017/2018 liczba wykonanych kontroli spadła o ok. 30% w stosunku do roku poprzedniego (2016/2017). Liczba kontroli planowych spadła o ok. 15,5%, zaś kontrole krzyżowe o 36,5%.

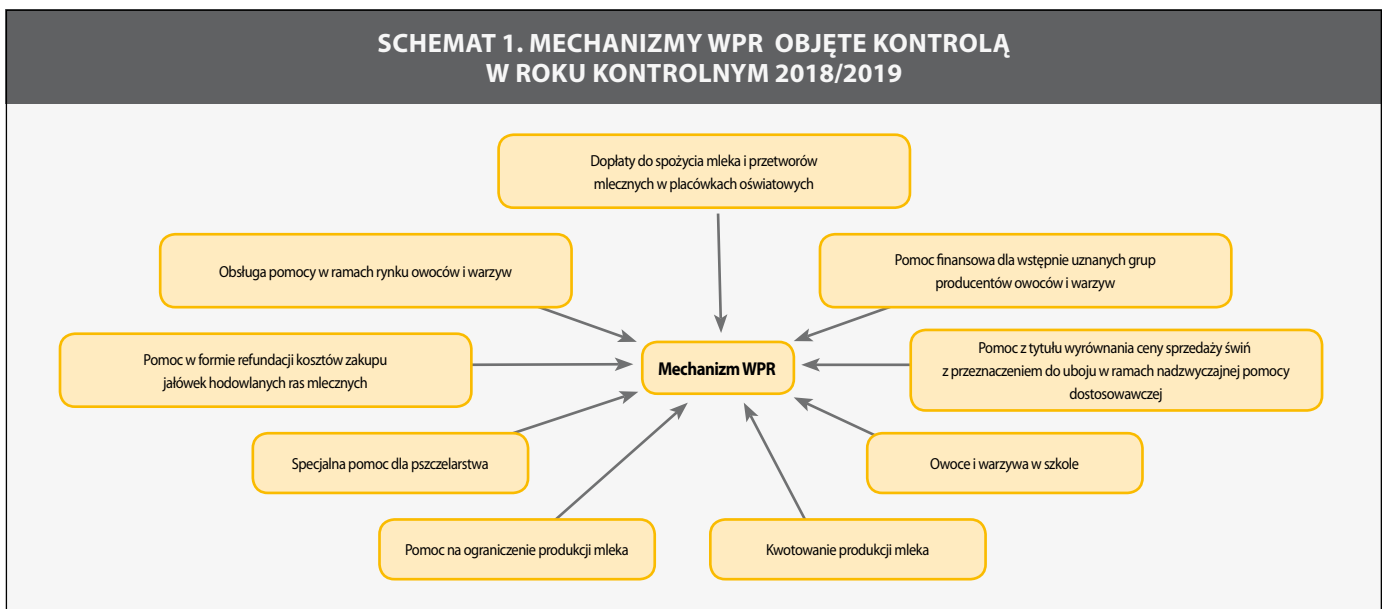
Plan na rok kontrolny 2018/2019

Inspekcja w roku kontrolnym 2018/2019 przeprowadzi 65 kontroli ex-post. Kontrolą zostanie objęty rok budżetowy 2016/2017. W analizowanym okresie IJHARS przeprowadzi kontrole ex-post w obszarze 9 mechanizmów WPR administrowanych przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR).

Kontrole ex-post zostaną przeprowadzone przez wszystkie WIJHARS. Największa kwota płatności tj. prawie 43% całkowitej sumy objętej kontrolą, zostanie skontrolowana w obszarze mechanizmu WPR „Pomoc z tytułu wyrównania ceny sprzedaży świń z przeznaczeniem do uboju w ramach nadzwyczajnej pomocy dostosowawczej”. Zaznaczyć należy, że w za-



kresie ww. mechanizmu zostanie przeprowadzona największa liczba kontroli, bo aż 28. Spory udział w liczbie wykonanych kontroli będą miały kontrole dwutematyczne obejmujące dwa mechanizmy WPR tj. „Pomoc w formie refundacji kosztów zakupu jałówek hodowlanych ras mlecznych” oraz „Kwotowanie produkcji mleka”.



Ewa Gąstoł TRADYCYJNA KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA Z CZASÓW KAZIMIERZA WIELKIEGO

W 2017 roku kielbasa piaszczańska została 40. polską nazwą zarejestrowaną w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Nazwa kielbasy wywodzi się od miejsca produkcji wędliny – Piasków Wielkich – dawnej podkrakowskiej wsi, a od 1941 r. części jednej z dzielnic miasta Krakowa. Mieszkańcy tych terenów, a także pobliskich wsi (leżących na prawym brzegu Wisły Kosocic i Łagiewnik) tradycyjnie zajmowali się głównie handlem mięsem i jego wyrobami. Byli nazywani kijakami, a ci z Piasków Wielkich kijakami piaszczańskimi. Sprzedawali swoje wyroby mieszkańcom Krakowa, Kazimierza i Kleparza poza uznanymi przez władze miejscami sprzedaży (jatkami i straganami z mięsem). W ten sposób budzili niechęć zrzeszonych w cechach rzeźników i wędliniarzy, ponieważ wyroby kijaków były tańsze, choć mówiono że bardzo smaczne. Na tym tle często dochodziło do konfliktów pomiędzy dwoma stronami sporu. Ostatecznie sprawa rozstrzygnęła się w XV wieku, kiedy kijakom przyznano wolnicę, czyli przywilej wolnego handlu (łacińskie Forum liberum). Zgodnie z tym prawem w soboty, na kazimierskim rynku pozwalano na sprzedaż mięsa poza jatkami, przez rzemieślników nie skupionych w cechach. Nazwę tegoż przywileju spolszczono i tak powoli zaczęło utrwalać się określenie Wolnica, które obecnie nosi oficjalnie plac na Kazimierzu. Pomimo nadanego przywileju rzeźnicy cechowi nadal oskarżali kijaków o łamanie prawa (m.in. handel podrobami). W 1716 roku doszło na Stradomiu do bójki między rzeźnikami i kijakami, w wyniku której kilka osób straciło życie. Prawną sytuację kijaków zmieniła dopiero ustawa przemysłowa z 1859 roku, znosząca obowiązkową przynależność do cechów. Odtąd kijacy mogli bez przeszkód prowadzić działalność handlową w Krakowie. Na mocy przywileju Stefana Batorego, potwierdzonego przez Zygmunta III Wazę, kijacy stali się oficjalnymi dostawcami mięsa na potrzeby dworu.

Z kielbasą piaszczańską wiążą się również legendy. Jedną z nich opowiada o kijaku Lascyku, który mieszkał w puszczy Czarny Las pod Krakowem, do której na polowania wybierał się król Kazimierz Wielki wraz ze swoją drużyną. Pewnego dnia znużeni wędrowcy trafili do chaty Lascyka, który by godnie uhonorować przybyłych gości poczęstował ich własnoręcznie wykonaną kielbasą, która wędziła się pod powałą. Królowi tak zasmakowała kielbasa, że zażył sobie, dostarczania kielbas i innych mięsnych wyrobów pomysłowego chłopca na Wawel. Od tego momentu stał się ulubieńcem ochmistrza dworu. Lascyk był sprytny, także za każdą podróżą na dwór królewski zabierał ze sobą więcej kielbasy, którą sprzedawał w mieście. W ten sposób rozeźlił krakowskich rzeźników, dla których taka praktyka stanowiła nie lada konkurencję. Masarze uknuli spisek i spowodowali, że następną dostawę Lascyka została zakwiirowana przez strażę miejską pod pretekstem, iż nie należy on do cechu rzeźników. Zasmucony ochmistrz przesłał mu wiadomość aby wymyślił sposób na dalsze dostarczanie swoich wyrobów. Pomysłowy chłopca znalazł wyjście i z tej sytuacji. Wyciął w puszczy długie kije, wydrążył ich środki i nadział kielbasami. W ten sposób dotarł z towarem na dwór. Gdy wyciągał swoje wyroby z kijów zobaczył go sam Kazimierz Wielki, który docenił spryt rzeźnika. Nadał mu i jego rodzinie wieczne prawo do handlu mięsem w mieście. Wkrótce wokół domu Lascyka wyrosła osada, którą nazwano Piaski, a ich mieszkańców kijakami.

Inna legenda dotycząca kielbasy piaszczańskiej autorstwa krakowskiego etnografa Seweryna Udzieli znalazła się w wydanych w XIX wieku, „Dwunastu legendach i podaniach spod Krakowa”. *Pod Krakowem, zaledwie cztery kilometry od miasta*

oddalona, leży po prawem brzegu Wisły wieś Piaski Wielkie. Piaszczanie trudnią, się od wieków rzeźnictwem i sprzedają, mięso w Krakowie i na Podgórzu. Nazywają, ich tutaj Kijakami, a pochodzenie tej nazwy objaśniają, w następujący sposób.

W czasie, gdy w Polsce panował Kazimierz Wielki, król mądry i sprawiedliwy, działo się dobrze wieśniakom, bo król otaczał ich zawsze życzliwą, opieką. Kraj zaludniał się, wzrastał dobrobyt, wioski i miasta bogaciły się, panował spokój i porządek.

Piaszczanie roznosili już wtedy mięso po Krakowie i zarabiali na tem rzemieślnie dobrze. Ale krakowscy rzeźnicy zazdrościli im zarobku i postarali się o to, że rada miejska zabroniła Piaszczanom przynosić mięso do miasta i handlować niem na równi z mieszczanami. Zmartwieni Piaszczanie poszli uzalić się swojej krzywdy przed królem i błagać go, aby nie pozwalał wzbraniać im uczciwego zarabiania na chleb. Król Kazimierz spostrzegł, że wieśniakom stała się krzywda, gdyż od dziadów, pradziadów wolno im było sprzedawać mięso w Krakowie; że jednak był to pan wesołego umysłu i pragnął pokazać mieszczanom krakowskim, iż sprytni wieśniacy pomimo ich zakazu mogą wnosić mięso do miasta, odpowiedział deputacy:

– Jeżeli przeniesiecie przez rogatki miejskie sążniową kielbasę (długą na dwa metry), tak aby straż miejska tego nie spostrzegła, to wam pozwolę dalej sprzedawać mięso w Krakowie. Wrócili Piaszczanie do domu smutni, bo wydawało się niepodobieństwem przenieść tak wielką kielbasę przez bramy miejskie, skoro przystępu do miasta pilnowała straż liczna. Wszyscy we wsi zaczęli rozmyślać nad tem, jakby wykonać wolę królewską – i oto, wpadli na myśl, aby wydrążyć kij długi i gruby i w nim ukryć kielbasę dla króla. Jak rzekli, zrobili. Przenieśli ukrytą w kiju kielbasę przez bramy miejskie i złożyli ją u stóp króla, rozbarwionego, dowcipem wieśniaków. Kazimierz Wielki pozwolił Piaszczanom nadal sprzedawać mięso w Krakowie, a z powodu że w kiju przynieśli mu długą kielbasę nazwał ich **K i j a k a m i**, która to nazwa utrzymała się do dnia dzisiejszego.

Naprawdę nazwa Kijak pochodzi od kijów, na których tutejsi masarze wieszali połcie mięsa i słoniny. Kij również stał się nieodłącznym elementem ubioru i atrybutem piaszczańskich masarzy. Jedne były wymyślnie rzeźbione, inne inkrustowane krzemieniami, jeszcze inne ozdabiano wołowym rogiem, w którym czasem chowano sztylet do obrony. Czasem stosowano go jako kwit zastawny, ponieważ był to tak istotny atrybut Kijaka, że wiedziano, że zostanie wykupiony.

Kielbasa piaszczańska (ChOG) to kielbasa z mięsa wieprzowego, peklowana na półmokra marynatą z wywaru ziołowego i soli kamiennej, grubo rozdrobniona o ściślejszej konsystencji, w osłonce białkowej. Do produkcji kielbasy piaszczańskiej stosuje się mięso wieprzowe pozyskiwane z półtuszy, w których zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi tuszy wieprzowej mieści się w przedziale 55–60%. Niedozwolone jest użycie mięsa pochodzącego od loch lub knurów. „Kielbasa piaszczańska” nie może być produkowana z mięsa mrożonego. Mięso do produkcji „kielbasy piaszczańskiej” pozyskiwane jest z szynki oraz schabu w okresie 24–96 h po uboju. Zgodnie z tradycją do peklowania mięsa stosowano zioła, w skład których wchodziły owoce jałowca, a marynowanie mięsa odbywało się w ziemiankach. Panowała tam odpowiednio niska temperatura i wilgotność. Rozdrabnianie mięsa odbywało się przy pomocy ciężkich mieczy, na szerokich drewnianych klockach. Później zastąpiono je toporkami, a we współczesnych czasach maszynkami do mielenia mięsa. Mięsną masę nadziewano ręcznie w jelita przy pomocy rogu woła. Początkowo kielbasę wędzono w jamach ziemnych, w późniejszych czasach w przydomowych piecach. W XIX wieku budowano wędzarnie. Obecnie wędzenie odbywa się w wędzarniach komorowych, w których źródłem dymu i ciepła jest spalanie drewna z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego. Kielbasę wędzi się dymem i ciepłem unoszącym się z paleniska umieszczonego w dolnej części komory. Za pomocą unoszącego się ciepła i dymu wędzone są laski kielbasy wiszące na drążkach.

Kraków jest jedynym miastem w Polsce, który posiada aż 3 zarejestrowane produkty przez Komisję Europejską w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Obok kielbasy piaszczańskiej jest to chleb prądnicki i obwarzanek krakowski.

W artykule wykorzystano następujące źródła:

1. Seweryn Udziela, „Dwanaście legend i podań spod Krakowa”. Z 8 obrazkami L. Winterowskiego. We Lwowie nakładem Towarzystwa Pedagogicznego. Czcionkami Drukarni Polskiej. 1899.
2. Łukasz Gołębiowski, „Lud i jego zwyczaj”, Warszawa 1830.
3. Franciszek Rusek „Dzieje Kijaków piaszczańskich”, nakładem autora Kraków 1998.
4. „O dzielnym Lascyku i piaszczańskiej kielbasie”, wrotamalopolski.pl
5. „Kielbasa piaszczańska produktem regionalnym UE!” Emil Bajorek podgórze.pl
6. informacji na stronie internetowej Wirtualnego Ośrodka Dokumentacji i Promocji Dziedzictwa Piasków Wielkich i Piasków Nowych
7. wniosek o rejestrację Kielbasy piaszczańskiej.

Małgorzata
Alechniewicz

WYROBY CUKIERNICZE – SŁODKI ŚWIAT PRZYJEMNOŚCI

Apetyt na słodkie przysmaki towarzyszył ludzkości, szczególnie tej bogatej części, już od czasów starożytnych. Podstawą słodczy był miód, w którym obtaczano owoce i orzechy, a także lodygi roślin i kwiaty. Kakaowiec był znany starożytnym Majom i Aztekom, a na stoły Starego Świata trafił dopiero dzięki odkryciu Ameryki przez Krzysztofa Kolumba. Prawdziwa historia ziaren kakaowca zaczęła się jednak w XVII wieku i poprzez wiek XIX, kiedy to wytworzono pierwszą tabliczkę czekolady, trwa do dziś.

Wyroby cukiernicze to bardzo szerokie pojęcie obejmujące swoim zakresem dużą grupę produktów mniej lub bardziej przetworzonych podczas obróbki technologicznej. Pomimo tego, że wyroby cukiernicze wnoszą do diety niewiele wartości odżywczych oraz sporą dawkę kalorii (głównie tłuszcz i węglowodany), poprzez swoje właściwości organoleptyczne, sensoryczne jak również wysoką trwałość produktów, są produktami bardzo popularnymi i często spożywanymi.

Czekolada (głównie gorzka) poprzez swój skład chemiczny czyli zawartość tryptofanu (aminokwas egzogenny biorący udział w wywarzaniu serotoniny), żelaza (niezbędnego w produkcji czerwonych krwinek i rozprowadzaniu tlenu w organizmie), niacyny (która wspomaga uwalnianie energii zawartej w pokarmach), teobrominy (która pobudza prace nerek i działa na układ nerwowy), flawonoidów (hamujących proces utleniania), glukozy, kofeiny, jonów magnezu oraz selenu w pozytywny sposób wpływają na nasz organizm. Spożywanie czekolady pobudza wytwarzanie serotoniny, sprawiając, że czujemy przypływ energii i ogólną poprawę samopoczucia, jony magnezu poprawiają sprawność układu nerwowego, a selen zwiększa wydzielanie hormonu szczęścia czyli endorfin. Czekolada biała i mleczna poprzez dodatek mleka zawiera białko, które jest źródłem wapnia ważnym dla wzrostu, regeneracji organizmu, sprawności mięśni oraz systemu nerwowego.

W Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej kwitnie moda na specjalne czekoladowe kuracje w SPA (relaksujące czekoladowe kąpiele) którymi leczy się wyczerpanie nerwowe, zmęczenie organizmu oraz apatie. Kosmetolodzy (również polscy) twierdzą, że masło kakaowe ma właściwości odmładzające.

Głównymi półproduktami do produkcji wyrobów cukierniczych są:

- **Śruta kakaowa:** produkt otrzymywany przez pokruszenie ziarna kakaowego oczyszczonego, uprażonego i pozbawionego łuski w takim stopniu w jakim jest to technicznie możliwe.
- **Tłuszcz kakaowy:** otrzymywany z ziaren kakaowych lub ich części.
- **Miazga kakaowa:** jednolita gładka masa otrzymana przez roztarcie śruty kakaowej.
- **Kuch kakaowy:** czyli produkt otrzymany po częściowym wytlóczeniu tłuszczu kakaowego z miazgi kakaowej alkalizowanej lub niealkalizowanej.
- **Pomady, polewy, masy, nadzienia, i różnego rodzaju syropy.**

Definicje poszczególnych grup towarowych i ich podziały są przedstawione w Polskich Normach, a w przypadku kakao i czekolady w *Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 roku wraz z późniejszymi zmianami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.*

Wg normy PN-A-88000:2005 „Wyroby i półprodukty cukiernicze. Terminologia” produkty te dzielą się następująco:

- **Cukierki:** karmelki, drażetki, pomadki, cukierki pudrowe prasowane (otrzymane przez prasowanie cukru pudru z dodatkiem substancji wiążących i barwników) oraz gumki (wyroby uformowane z napowietrzonej masy otrzymanej z zagęszczonego roztworu cukrowo-skrobiowego i żelatyny, z dodatkiem tłuszczów, aromatów i barwników).
- **Czekolada:** Szczegółowe definicje dotyczące czekolad zawiera *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa*

i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 roku wraz z późniejszymi zmianami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.

Dokument ten podaje następujące rodzaje czekolad:

- sproszkowana (czekolada w proszku),
- do picia czyli słodzone kakao, słodzone kakao w proszku,
- otrzymywana z wyrobów kakaowych i cukrów,
- „vermicelli” (czekolada „płatki”) otrzymywana z wyrobów kakaowych i cukrów, mająca postać granulatu lub płatków,
- „couverture” otrzymywana z wyrobów kakaowych i cukrów, różniąca się od poprzedniej postacią i stosunkiem zawartości poszczególnych składników,
- orzechowa „Gianduja” z dodatkiem drobno zmieszanych migdałów, orzechów laskowych lub innych rodzajów orzechów, całych lub w kawałkach,
- mleczna otrzymywana z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych,
- mleczna „vermicelli” (czekolada „płatki”) otrzymywana z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych mająca postać granulatu lub płatków,
- mleczna „couverture” otrzymywana z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych różniąca się od poprzedniej postacią i stosunkiem zawartości poszczególnych składników,
- mleczno-orzechowa „Gianduja”,
- śmietankowa,
- mleczna odtłuszczona,
- mleczna familijna,
- biała otrzymywana z tłuszczu kakaowego, cukrów i mleka lub produktów mlecznych,
- „a la taza” otrzymywana z wyrobów kakaowych, cukrów i mąki lub skrobi,
- „familiar a la taza” otrzymywana z wyrobów kakaowych, cukrów i mąki lub skrobi, różniąca się od poprzedniej stosunkiem zawartości poszczególnych składników,
- nadziewana,
- (pralina) czyli wyrób o niedużych rozmiarach.

W większości przypadków czekolady wymienione w ww. rozporządzeniu różnią się między sobą stosunkiem zawartości tłuszczu kakaowego do zawartości beztłuszczowej suchej masy kakaowej oraz innych dodatków tj. masa mleczna, tłuszcz mleczny itp.

- **Wyroby czekoladowane** to wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie lub inne korpusy a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada.
- **Kakao** to zmielone na proszek nasiona owoców kakaowca. Ziarno kakao jest źródłem wielu witamin, mikroelementów, zdrowych tłuszczów oraz przeciwutleniaczy, głównie polifenoli.
- **Wyroby wschodnie:** grupa ta obejmuje wyroby szczególnie popularne w krajach Bliskiego Wschodu i Azji, których produkcja jest oparta głównie na skrobi, maku, orzechach, migdałach oraz ziarnie sezamowym. Wyroby te charakteryzują się bardzo wysoką kalorycznością ze względu na dużą zawartość tłuszczu, jak również wyróżnia je duża zawartość NNKT oraz wysoki poziom fosforu, wapnia i magnezu.

Do grupy wyrobów wschodnich zaliczamy:

- **Wyroby grylażowe** otrzymywane są z jąder ziarna sezamowego jak również orzechów, migdałów lub maku, cukru oraz syropu ziemniaczanego, czasami z dodatkiem tłuszczu kakaowego. Typowy przedstawiciel tej grupy to sezamki.
- **Chałwa** to wyrób o charakterystycznej strukturze. Jest to mieszanina napowietrzanej masy karmelowej i miazgi z jąder nasion najczęściej sezamu lub orzechów.

Produkt końcowy może zawierać dodatki smakowe (wanilia, kakao, pomarańcz) i aromaty.

TABELA 1. PRZYKŁADOWE WARTOŚCI ODŻYWCZE DLA WYBRANYCH WYROBÓW CUKIERNICZYCH

Produkt	Wartość energetyczna kJ / kcal	Białko, g w 100 g	Tłuszcz, g w 100 g	Węglowodany w 100 g	Potas, mg w 100 g	Wapń, mg w 100 g	Fosfor, mg w 100 g	Magnez, mg w 100 g	Żelazo, mg w 100 g
Czekolada deserowa	2224/531	5,3	28,9	64,0	456	33	191	129	1,7
Czekolada mleczna	2298/549	9,8	32,8	54,7	607	294	302	97	1,2
Czekolada gorzka	2316/554	6,7	34,4	56,6	581	42	244	165	2,1
Czekolada mleczna z orzechami	2257/539	8,6	30,9	57,3	474	300	248	54	0,7
Karmelki twarde	1669/399	0,00	0,0	98,2	3,0	23	16	3,0	0,4
Karmelki nadziewane	1583/378	0,3	0,5	92,0	18	23	12	18	1,4
Krówki	1763/421	4,3	10,7	76,1	266	181	130	19	0,2

TABELA 2. ŚREDNIA KALORYCZNOŚĆ POPULARNYCH WYROBÓW CUKIERNICZYCH I MOŻLIWE SPOSOBY SPALENIA ZADATKOWANEJ ENERGII (ŹRÓDŁO: KALKULATOR KALORII.NET)

Wyrób cukierniczy 100 g	Kaloryczność produktu	Bieg z prędkością 14 km/h	Jazda na rowerze z prędkością 16-19 km/h	Leżenie JJJ
Żelki 100 g	ok. 375 kcal	22 minuty	47 minut	10 h i 43 minuty
Czekolada 100 g ½ tabliczki	ok. 500 kcal	30 minut	63 minuty	14 h i 20 minut
Cukierki owocowe 100 g	ok. 350 kcal	21 minut	44 minuty	10 h
Sezamki 100 g	ok. 516 kcal	31 minut	65 minut	14 h i 44 minuty

– **Nugaty** to wyroby o konsystencji ciągliwej. Głównymi składnikami nugatów są cukier, syrop skrobiowy, miód pszczeły i białko jaja. Nugat może jeszcze zawierać migdały, orzechy i rodzynki oraz dodatek aromatów.

- **Wyroby czekoladopodobne:** wyroby nienadziejane oraz wyroby nadziejane.
- **Wyroby w polewie kakaowej i wyroby w polewie mleczno-tłuszczowej.**

- **Wyroby cukiernicze pozostałe:** wyroby żelowe, marmoladki, galaretki, lukum, wyroby cukrowe, wyroby z mas tłustych nienadziejane, wyroby z mas tłustych nadziejane, marcepan, percepan, arachipan, keszupan, wyroby z tłuszczu kakaowego oraz guma do żucia.

Wyroby cukiernicze poprzez swoje szczególne walory smakowe potrafią umilać nam świat i życie, korzystajmy z tego, próbujmy, smakujmy, poznawajmy nowe smaki, ale pamiętajmy też o konsekwencjach z tym związanych. Zbyt duża ilość spożywanego cukru może wpłynąć na występowanie szeregu chorób tj. nadwaga, otyłość, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze oraz zaburzenie gospodarki lipidowej. Tak czy owak, życzę wszystkim smacznego.

W artykule wykorzystano następujące źródła:

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 roku wraz z późniejszymi zmianami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.
2. Norma PN-A-88000:2005 „Wyroby i półprodukty cukiernicze. Terminologia”
3. „Towaroznawstwo żywności przetworzonej” Wydawnictwo SGGW, 1999



(2) poprzez usunięcie powietrza, czyli to co dzisiaj nazywamy konserwacją próżniową, (3) mrożenie i schładzanie, do nowszych jak (4) użycie środków konserwujących, nazywanych antyseptykami (jak sole w tym sól kuchenna, oliwa, kreozot¹, alkohol winny, ocet, kwas siarkowy).

Druga część rozdziału czwartego poświęcona jest żywności niezdrowej oraz zafałszowanej. W przypadku tej pierwszej tj. żywności niezdrowej, według Letheby'ego największy problem stanowi mięso. Wynika to z faktu, że mięso bardzo łatwo ulega zepsuciu lub jest skażone różnymi chorobami. Z tych też względów od dawna jest obiektem różnych zakazów prawnych. Dlatego też już w starożytnym Rzymie byli specjaliści nadzorcy kontrolujący ubój oraz sprzedaż mięsa. Jak poważny był to problem także w XIX w. świadczy to, że w ciągu tylko pierwszych siedmiu lat urzędowania Letheby'ego, jako *Medical Officer of Health*, wyznaczeni z jego polecenia inspektorzy zakwestionowali w samym Londynie ponad 700 t mięsa w tym 365 t mięsa od chorych zwierząt (z zarazkami różnych chorób), 255 t mięsa zepsutego i prawie 90 t mięsa pochodzącego od padłych zwierząt.

Zjawisko zafałszowania żywności Letheby nazywa „falszywymi praktykami żywnościowymi”, lecz co można trochę przekornie przetłumaczyć także jako „falszywa wytworność w produkcji żywności” (*fraudulent sophistications of food*). Według Letheby'ego temat fałszowania żywności stał się popularny od 1820 r., kiedy to ukazał się słynny traktat F. Accum'a². Letheby uważał, że celem fałszowania żywności jest:

- zwiększenie masy lub objętości produktu,
- poprawa wyglądu,
- nadanie produktowi fałszywych cech lub właściwości mających wprowadzić konsumenta w błąd.

Są to najczęściej pojawiające się powody fałszowania żywności, jakie wówczas podnoszono i w zasadzie niewiele pod tym względem zmieniło się do dzisiaj. W zakresie fałszowania masy produktu, Letheby wymienia następujące praktyki stosowane przez nieuczciwych wytwórców oraz kupców: (i) fałszowanie cukru (trzciniowego) przez dodatek skrobi³, (ii) dodawanie wody do mleka, octu, itd., (iii) fałszowanie

tłuszczów: masła przez dodatek innych tłuszczów oraz smalca przez dodatek wody i skrobi, (iv) fałszowanie kawy przez dodawanie sproszkowanej cykorii – bardzo popularne nie tylko w XIX w.,

Drugi typ fałszowania żywności odnosił się do korekty cech organoleptycznych produktów spożywczych w tym przede wszystkim ich wyglądu. Potrzeba takiej korekty była następstwem bądź oferowania do sprzedaży wyrobów przeterminowanych i częściowo zepsutych, bądź zafałszowanych, które poprzez to utraciły swoje typowe cechy. Letheby omawia m.in. przypadek fałszowania chleba przez dodanie alunu lub siarczanu miedzi w celu zamaskowania użycia do jego wypieku starej lub nawet zepsutej mąki. Ten typ fałszerstw żywnościowych był szczególnie niebezpieczny, ponieważ w roli substancji nadających nowy, „poprawiony” wygląd, bardzo często występowały substancje o właściwościach toksycznych, lub wręcz trujących.

Trzeci rodzaj fałszerstw żywności odnosił się do zabiegów mających na celu nadanie produktowi cech lub właściwości, których w istocie nie posiadał w dostatecznym stopniu lub w ogóle, lecz które mogły być pożądane przez konsumenta. Do takich zaliczało się przykładowo dodawanie: kwasu siarkowego do octu w celu nadania mu dodatkowej mocy, czy rybitrutki indyjskiej (*anamirta cocculus*) stosowanej do zaprawiania piwa, do którego nie dodano chmielu – dzięki temu piwo stawało się mocne, wręcz odurzające.

Podane tu przykłady świadczą o wykorzystywaniu do produkcji powyższych artykułów z reguły surowców o niskiej jakości lub w zdecydowanie zaniżonych w stosunku do zwyczajowych proporcjach. W takiej sytuacji należało „wzmocnić” je dodatkowymi substancjami, jak przykładowo ocet kwasem siarkowym, piwo rybitrutką, czy pieprz papryką *cayenne*. Wszystko to były jednak fałszerstwa w odniesieniu do społeczeństwa i konsumentów.

¹ Składnik smoły drzewnej, biorący udział w konserwacji produktów wędzonych. Obecnie uznany za kancerogeny.

² Szerzej patrz: Kowalczyk S. *Historia walki z fałszowaniem żywności (12): Frederick Accum (1769 – 1838)*, „Wiedza i Jakość”, Nr 1 (29)/2013 r. ss. 25-26.

³ Cukier trzciniowy praktycznie do połowy XIX w. był podstawowym rodzajem cukru konsumpcyjnego w Europie. Produkcja cukru z buraków cukrowych na skalę przemysłową rozwinęła się w Europie dopiero około połowy XIX w. Pierwsza cukrownia powstała jednak wcześniej bo już w 1801/2 r. w Konarach na Śląsku.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (34):

HENRY LETHEBY (1816 – 1876)

Część III: ON FOOD (1870)

Podstawowym dziełem Letheby'ego w zakresie żywności jest traktat z 1870 r. pt.: *On Food: its varieties, chemical composition, nutritive value, comparative digestibility, physiological functions and uses, preparation, culinary treatment, preservation, adulteration, etc.*. W pracy tej Letheby zajmował się tak nowatorскими, jak na ówczesne czasy, zagadnieniami jak: zawartość elementów odżywczych w różnych produktach spożywczych, dzienne wymagania w zakresie spożycia wybranych mikro- i makroelementów, przyswajalność (strawność) różnych składników żywności, pożądane zróżnicowanie diety w zależności od rodzaju wykonywanej pracy, choroby wynikające z nadmiernej i niedostatecznej ilości pożywienia, wreszcie różne sposoby konserwowania i przechowywania żywności, kontrole żywności oraz sposoby jej fałszowania.

Pierwszy rozdział Letheby rozpoczyna od dość patetycznego stwierdzenia, że żywność oraz związana z nią „ekonomia”, najogólniej zaliczają się do spraw o znaczeniu narodowych. Dalej wywodzi całkiem aktualny wniosek, iż analizując właśnie kwestię, tego co nazywa *the economy of food*, musimy zwracać uwagę nie tylko na różną wartość odżywczą poszczególnych artykułów spożywczych, lecz także system dystrybucji oraz wykorzystania żywności. Zagadnienia te praktycznie w pełni wyczerpują zakres współczesnej koncepcji bezpieczeństwa żywnościowego (*food security*) wypracowanej na forum FAO w latach 70. XX w.

Druga część pracy poświęcona jest wartości odżywczej artykułów spożywczych, przedstawionej przez pryzmat procesu trawienia żywności. Letheby podaje m.in. czas niezbędny na strawienie różnych produktów. Co ciekawe nasza współczesna wiedza wcale nie odbiega tak znacząco od tej sprzed 150 lat, według której wieprzowina i ser pełnotłusty pozostają w żołądku do 4 godzin, wołowina – 3, lecz pstrąg około 45 min. Z kolei jeżeli chodzi o produkty roślinne to według Letheby'ego najkrócej trawiony był ryż – 1 godzina (według współczesnej wiedzy – około

1,5 godziny), jabłka – 1,5 godziny (odpowiednio – 40 min), ziemniaki – 2,5 godziny (1 godzina), najdłużej zaś buraczki – 3,45 i kapusta – 4 godziny.

Z kolei w części trzeciej Letheby analizuje sposoby układania diety oraz przygotowywania odpowiadających jej posiłków. Konstrukcja diety wymaga uwzględnienia kilku zasadniczych spraw. Po pierwsze – określenia potrzeb żywieniowych wynikających z wieku, płci, kondycji, rodzaju wykonywanej pracy oraz klimatu w jakim działa człowiek. Po drugie – właściwego doboru żywności pod względem jakościowym, odżywczym, własności smakowych, strawności oraz ceny produktów. Po trzecie – odpowiedniego skompletowania żywności, stosownie do poziomu apetytu oraz możliwości trawienych człowieka. Trzeba przyznać, że zalecenia te nic nie straciły na aktualności.

W dalszej części przedstawia choroby jakie są następstwem niewłaściwego odżywiania się lub spożycia nieodpowiedniej żywności. Skłonność do spożywania nadmiernych ilości potraw z ryżu (?), ziemniaków czy mąki, a także napojów na bazie słodu (czyli piwa), skutkuje według Letheby'ego zazwyczaj „nalaną” sylwetką oraz tendencją do szybkiego „męczenia się”. Konsekwencją takiej diety jest z reguły określona forma „zwyrodnienia tłuszczowego” (*fatty degeneration*). Letheby podkreśla – co jak na owe czasy może wydawać się nietypowe – że „nadmierna” dieta prowadzi wprost to różnego rodzaju chorób. Zaraz jednak dodaje, że podobnie ma się rzecz z niedoborem żywności, czyli głodem, który wywołuje gorączkę głodową, powiązany z nią tyfus, szkorbut, biegunkę, itd. Negatywne skutki dla zdrowia ma także dieta uboga w sole mineralne, głównie takie jak magnez i jod, wywołuje bowiem m.in. zapomnianą współcześnie jednostkę chorobową o nazwie kretynizm.

W rozdziale czwartym znajdują się m.in. informacje na temat konserwacji oraz przechowywania żywności. Letheby analizuje różne sposoby konserwacji żywności poczynając od najstarszych, jak (1) suszenie,