

WIEDZA i JAKOŚĆ

NR 2 (83) 2026,
ISSN: 1896-9569



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Matcha – zielona
moc z Japonii,
która podbija świat

Co z tym GMO?
Zakazane,
ale...

Fałszerstwa żywności
w Europie
i na świecie



SPIS TREŚCI

- 4 | Stan rolnictwa ekologicznego w Polsce w 2025 r.
– więcej producentów i powierzchni upraw
- 8 | Matcha – zielona moc z Japonii, która podbija świat
- 12 | Co z tym GMO? Zakazane, ale ...
- 19 | Miód bez tajemnic – nowe zasady informowania
o kraju pochodzenia i nie tylko
- 22 | Expo2Bee II Ogólnopolskie Targi Pszczelarskie
- 26 | Rozwiązania zaczynają się od jakości. Podsumowanie
obchodów WFSD 2026 w Polsce i na świecie
- 30 | Przygody Kłosa Złotowłosa – komiks nowe plansze
- 32 | Fałszerstwa żywności w Europie i na świecie
- na co uważać, kupując żywność za granicą
- 38 | Najważniejsze zmiany w ustawie o jakości handlowej
artykułów rolno-spożywczych
- 44 | Działalność kontrolna IJHARS w 2025 roku
- 49 | Ukraińska żywność nie wyparła Polski
z unijnych rynków
- 54 | Prezentacja Laboratorium w Kielcach
- 59 | Wehikuł czasu ... Etykiety Retro

Redakcja:

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Redaktor naczelna: Joanna Narożniak, e-mail: jnarozniak@ijhars.gov.pl

Realizacja graficzna: Agnieszka Marzęda

Zdjęcia ilustracyjne i grafiki: zbiory własne, Depositphotos, Pexels, Canva

Redakcja zastrzega sobie prawo adiustacji,
redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.



Szanowni Państwo,

oddajemy w Państwa ręce drugi w tym roku numer Biuletynu „Wiedza i Jakość”, w którym przyglądamy się najważniejszym zjawiskom, wyzwaniom i zmianom wpływającym na jakość handlową artykułów rolno-spożywczych. To wydanie pokazuje, jak szeroki i dynamiczny jest obszar, w którym działa Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – od codziennej kontroli rynku, przez zmiany legislacyjne, po edukację konsumentów i promocję rzetelnej informacji o żywności.

W numerze podsumowujemy działalność kontrolną IJHARS w 2025 r. – jakie obszary rynku wymagały szczególnej uwagi, ile decyzji administracyjnych wydano i jak nadzór przekłada się na uczciwy obrót. Przyglądamy się także rolnictwu ekologicznemu w Polsce – liczbie producentów, powierzchni upraw i temu, dlaczego ten segment konsekwentnie rośnie.

Wyjaśniamy także planowane zmiany w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz nowe zasady oznaczania kraju pochodzenia miodu, ważne zarówno dla konsumentów, jak i producentów.

Piszemy o sprawach, które coraz częściej pojawiają się w rozmowach konsumentów: modnej matchy, która podbija świat i jej oznakowaniu, przepisach dotyczących GMO, ukraińskiej żywności na rynku Unii Europejskiej oraz o tym, na co zwracać uwagę przy zakupie żywności za granicą, zwłaszcza poza UE.

Zaglądamy ponadto do Laboratorium IJHARS w Kielcach, gdzie badania wspierają codzienną pracę Inspekcji, i wracamy do obchodów World Food Safety Day 2026.

W numerze nie zabrakło także lżejszego akcentu – kolejnej odsłony komiksu z Kłosem Złotowłosem, który w przystępnej formie nawiązuje do zagadnień jakości i bezpieczeństwa żywności. Mam nadzieję, że ten numer będzie dla Państwa ciekawą i praktyczną lekturą.

Dorota Bocheńska,
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych





Stan rolnictwa ekologicznego w Polsce w 2025 r.

WIĘCEJ PRODUCENTÓW
I POWIERZCHNI UPRAW

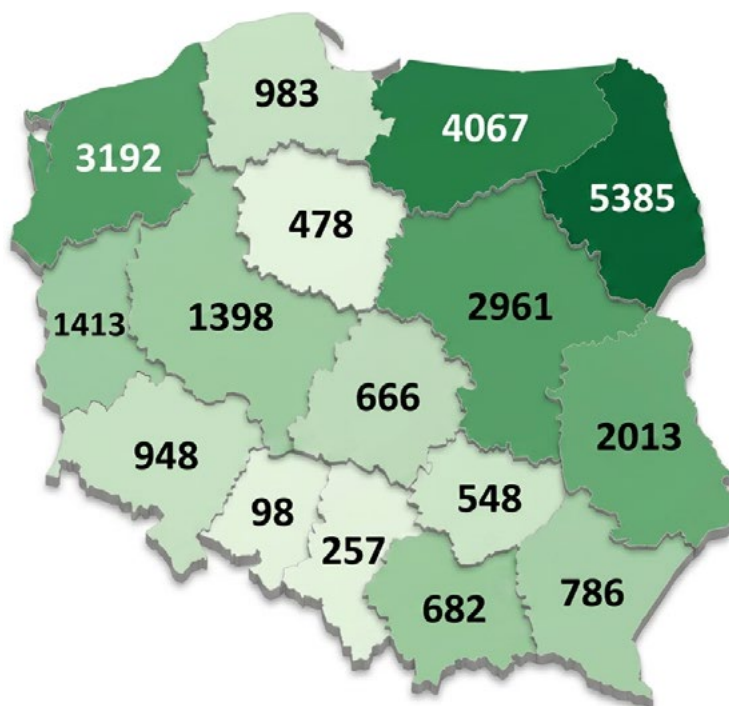
Weronika Wnęk,
Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych IJHARS

Rolnictwo ekologiczne w Polsce wyraźnie umacnia swoją pozycję. Dane za 2025 r. potwierdzają wzrost zarówno liczby producentów ekologicznych, jak i powierzchni użytków rolnych prowadzonych metodami ekologicznymi. Obserwowany od kilku lat wzrost ma swoje odzwierciedlenie w najnowszych statystykach.

PRZYBYWA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH

Rok 2025 przyniósł dalszy rozwój rolnictwa ekologicznego w Polsce. Utrzymała się obserwowana od 2020 r. tendencja wzrostowa zarówno liczby producentów ekologicznych, jak i powierzchni ekologicznych użytków rolnych, co potwierdza rosnące zainteresowanie prowadzeniem działalności zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego.

Według stanu na 31 grudnia 2025 r. liczba producentów ekologicznych wynosiła **25 875**, co oznacza wzrost o 4,4 % w porównaniu z 2024 r. i o 27,6 % w stosunku do 2020 r. Najwięcej producentów ekologicznych odnotowano w województwach: podlaskim, warmińsko-mazurskim i zachodniopomorskim, natomiast najmniej – w opolskim i śląskim.



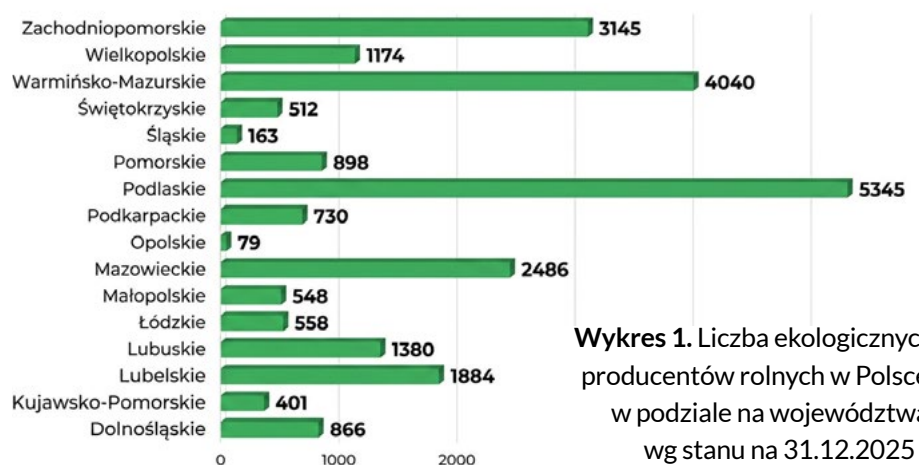
Mapa 1. Liczba producentów ekologicznych w Polsce w podziale na województwa, wg stanu na 31.12.2025 r.

DOMINUJĄ PRODUCENCI ROLNI

Najliczniejszą grupę wśród producentów ekologicznych stanowili producenci rolni. Działalność w tym zakresie prowadziło 24 209 podmiotów, co stanowiło 93,6 % wszystkich producentów ekologicznych.

Najwięcej producentów rolnych odnotowano w województwach: podlaskim, warmińsko-mazurskim, zachodniopomorskim i mazowieckim. Pozostali producenci prowadzili działalność w zakresie przygotowania produktów

ekologicznych (1 278), dystrybucji i wprowadzania do obrotu (1 211), przechowywania (893), importu (348) oraz eksportu (461).



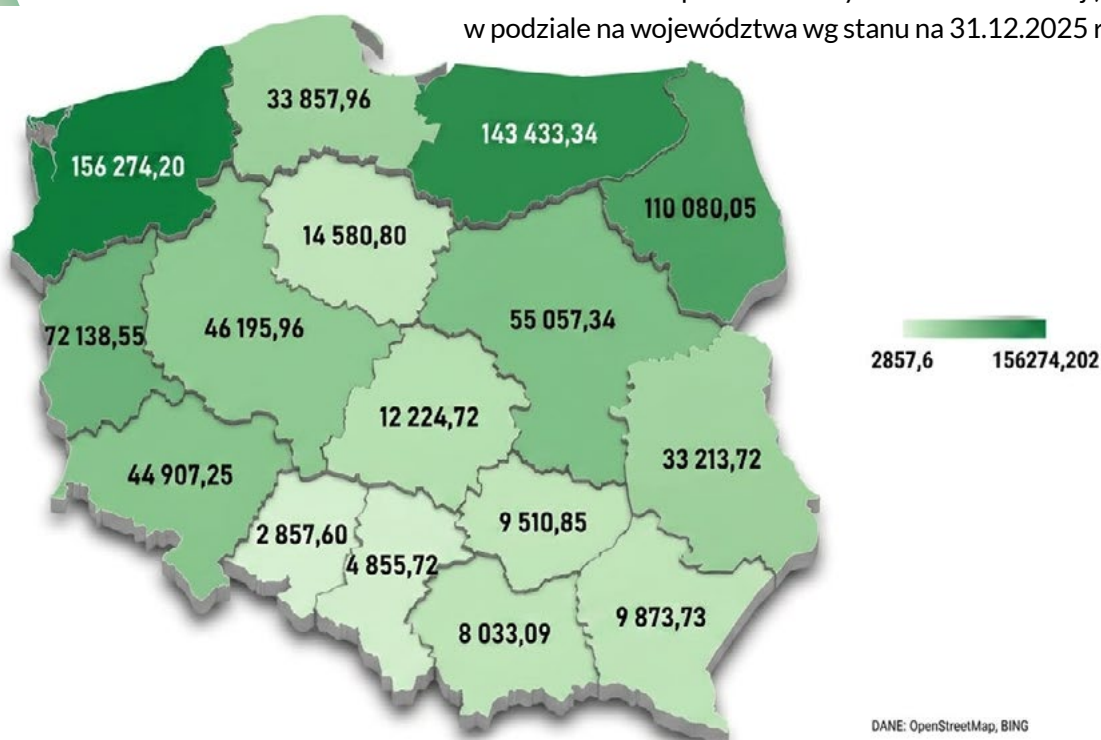
Wykres 1. Liczba ekologicznych producentów rolnych w Polsce, w podziale na województwa, wg stanu na 31.12.2025 r.

PRZYBYWA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH

Łączna powierzchnia ekologicznych użytków rolnych, na których w 2025 r. stosowano ekologiczną metodę produkcji w Polsce, wynosiła 757 094,9 ha. Oznacza to wzrost o 9,5 % w porównaniu z 2024 r. W zestawieniu z 2020 r. powierzchnia ekologicznych użytków rolnych zwiększyła się o 48,6 % – z 509,3 tys. ha do 757,1 tys. ha.

Największą łączną powierzchnię ekologicznych użytków rolnych odnotowano w województwach: zachodniopomorskim (156 274,2 ha), warmińsko-mazurskim (143 433,3 ha) oraz podlaskim (110 080,1 ha), natomiast najmniejszą – w opolskim (2 857,6 ha) i śląskim (4 855,7 ha).

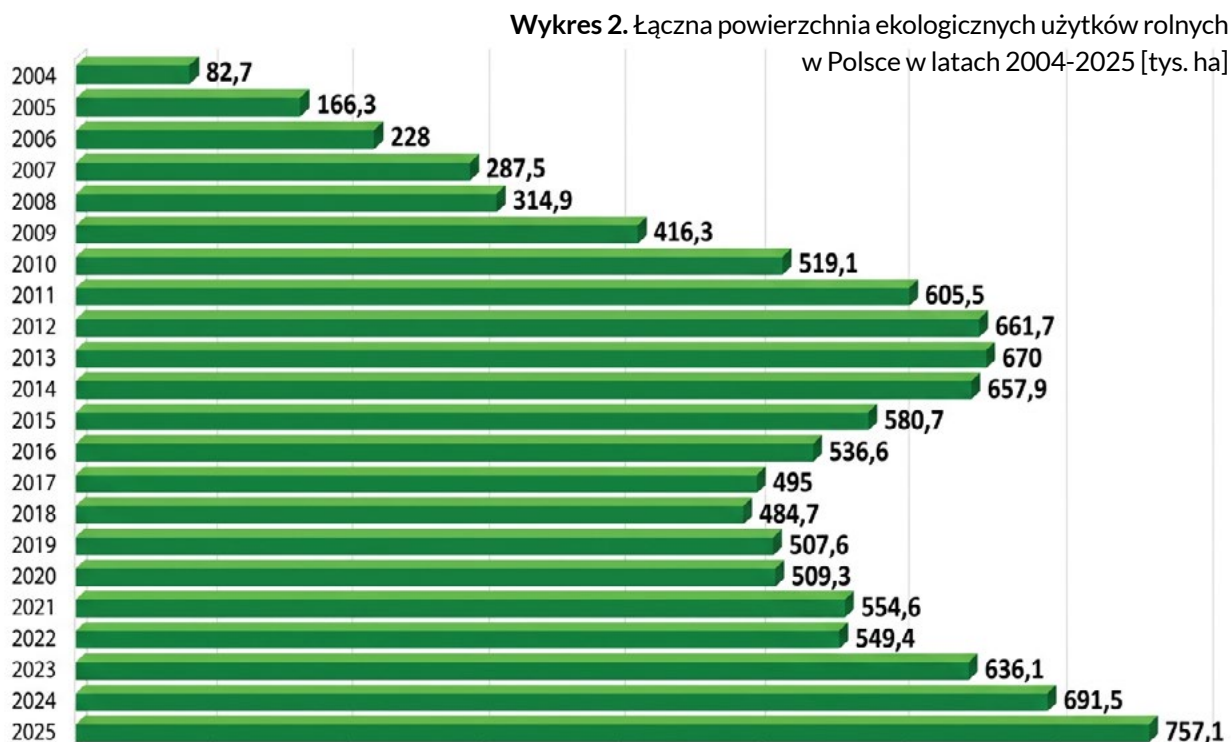
Mapa 2. Łączna powierzchnia ekologicznych użytków rolnych [ha] w Polsce (w okresie konwersji i po zakończonym okresie konwersji), w podziale na województwa wg stanu na 31.12.2025 r.



STAŁA TENDENCJA WZROSTOWA

Analiza zmian powierzchni ekologicznych użytków rolnych w latach 2004–2025 wskazuje na długo-okresowy rozwój rolnictwa ekologicznego w Polsce. W tym czasie powierzchnia ekologicznych użytków rolnych zwiększyła się z 82,7 tys. ha do 757,1 tys. ha.

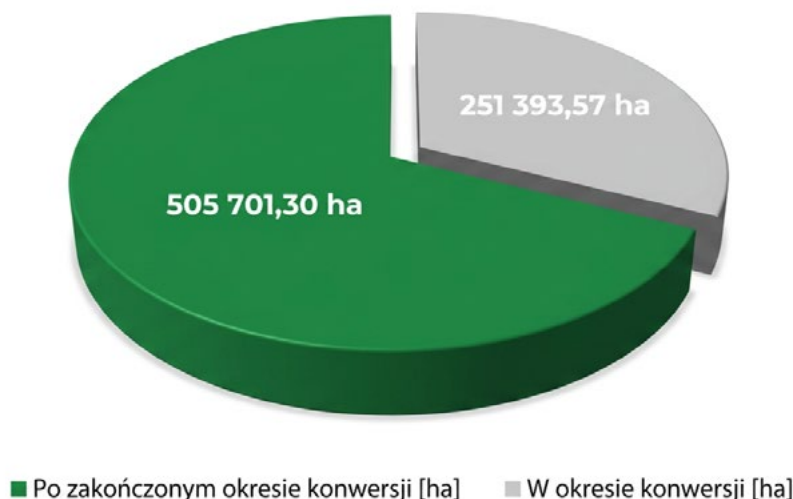
Po dynamicznym wzroście obserwowanym do 2013 r., kiedy osiągnięto poziom 670 tys. ha, w kolejnych latach odnotowano spadek. Od 2019 r. trend ponownie się odwrócił, a następne lata przyniosły systematyczny wzrost areалу.



WIĘKSZOŚĆ GRUNTÓW JUŻ PO KONWERSJI

Według stanu na 31 grudnia 2025 r. ponad dwie trzecie ekologicznych użytków rolnych stanowiły grunty po zakończonym okresie konwersji. Ich powierzchnia wynosiła 505,7 tys. ha, podczas gdy użytki rolne pozostające w okresie konwersji obejmowały 251,4 tys. ha. Znaczący udział gruntów będących w trakcie konwersji potwierdza utrzymujące się zainteresowanie rolników podejmowaniem produkcji metodami ekologicznymi.

Wykres 3. Udział ekologicznych użytków rolnych w okresie konwersji i po zakończonym okresie konwersji w Polsce w 2025 r.



Matcha

ZIELONA MOC Z JAPONII,
KTÓRA PODBIJA ŚWIAT

Milena Grajko, WIJHARS w Olsztynie

Od ceremonii herbacianych w Japonii po modne kawiarnie i media społecznościowe – matcha w błyskawicznym tempie zdobywa popularność na całym świecie, także w Polsce. Intensywnie zielona herbata w proszku zachwyca nie tylko wyglądem i wszechstronnym zastosowaniem, ale także bogatą tradycją oraz wyjątkowym procesem produkcji. Wraz z rosnącym zainteresowaniem tym produktem coraz większego znaczenia nabierają jednak kwestie jego jakości, autentyczności i prawidłowego oznakowania.

W ostatnich latach matcha - sproszkowana zielona herbata pochodząca z Japonii, zyskała na popularności w wielu krajach europejskich, w tym w Polsce.

Jej intensywnie zielony kolor, charakterystyczny smak oraz szerokie zastosowanie – od napojów po desery – sprawiają, że jest postrzegana jako produkt „premium” i często pojawia się w trendach nowoczesnej gastronomii. Jednocześnie naukowcy i branża podkreślają, że rosnące zainteresowanie matchą wiąże się z wyzwaniem dotyczącymi jej autentyczności i jakości.



TROCHĘ HISTORII

Matcha wywodzi się z Chin, ale jej rozkwit nastąpił w Japonii w XII wieku, kiedy mnich Eisai wprowadził metodę spożywania sproszkowanej zielonej herbaty. W Japonii stała się integralną częścią ceremonii herbacianej (chanoyu), łącząc konsumpcję napoju z filozofią zen. Tradycyjne metody zacierania krzewów i mielenia liści przetrwały do dziś, a współczesna matcha łączy dziedzictwo kulturowe z wymaganiami nowoczesnego rynku.

UPRAWA

Proces produkcji ma kluczowe znaczenie dla jakości matchy.

Liście *Camellia sinensis* przed zbiorami są uprawiane w warunkach ograniczonego dostępu światła przez 3–4 tygodnie, co zwiększa zawartość chlorofilu i aminokwasów, nadając intensywną zieleń i łagodny smak. Po ręcznym zbiorze liście są krótko parowane, suszone i oczyszczane do postaci tencha, a następnie powoli mielone na kamiennych żarnach. Spożywa się cały liść, w przeciwieństwie do zwykłej zielonej herbaty, co wzmacnia walory smakowe i wartości odżywcze.



W Japonii regiony takie jak Uji (okolice Kioto), Nishio (prefektura Aichi), Shizuoka oraz Kagoshima są szczególnie znane z uprawy wysokiej klasy matchy. To właśnie tam od stuleci udoskonalane są metody uprawy i przetwarzania, które wpływają na jej cechy sensoryczne. W praktyce rynkowej pojawiają się także odpowiedniki pochodzące z innych krajów, jednak oryginalna matcha japońska jest często uznawana za punkt odniesienia w kontekście jakościowym.

RODZAJE MATCHY

W zależności od czasu zbioru i właściwości liści wyróżnia się trzy główne rodzaje matchy: ceremonialną, tradycyjną i kulinarną.

Matcha ceremonialna pochodzi z wczesnych, wiosennych zbiorów i charakteryzuje się najdelikatniejszymi liśćmi, łagodnym smakiem z minimalną goryczką oraz intensywnie zielonym kolorem. Jest uważana za najwyższej jakości herbatę, o lekko słodkawym aromacie i aksamitnej konsystencji. Liście zbierane nieco później dają



matchę tradycyjną, w której smak staje się bardziej wyrazisty i lekko gorzki, a zabarwienie ciemniejsze. Z ostatnich zbiorów powstaje **matcha kulinarna**, intensywniejsza w smaku i ciemniejsza, idealna do wypieków, smoothie czy napojów mieszanych.

ZIELONA TRADYCJA W NOWOCZESNYM WYDANIU

Matcha to nie tylko sproszkowana zielona herbata – to symbol japońskiej tradycji, elegancji i nowoczesnego stylu życia. Jej intensywnie zielony kolor przyciąga wzrok, a napoje i desery stają się prawdziwą uczcą dla oczu. Popularność matchy wynika jednak nie tylko z jej atrakcyjności wizualnej, lecz także z unikalnych właściwości prozdrowotnych i sensorycznych. Spożywanie sproszkowanych liści pozwala korzystać z pełnego spektrum składników bioaktywnych, w tym aminokwasów, polifenoli i katechin, które wspierają funkcje antyoksyda-

cyjne organizmu. Zawarta w niej teanina wpływa na poprawę koncentracji i łagodzenie stresu. Matcha łączy tradycję z nowoczesnością – można ją pić w klasyczny sposób, ubijaną bambusową miotełką, albo dodawać do smoothie, latte czy wypieków. Jej uniwersalność i wyjątkowa estetyka sprawiają, że coraz więcej osób sięga po nią, chcąc poczuć kawałek Japonii w codziennym rytuale.

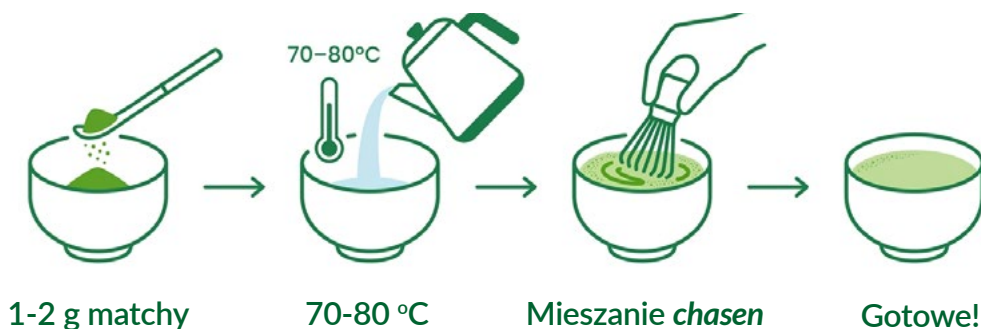
Chasen
trzepaczka do matchy



PRZYGOTOWANIE MATCHY

Tradycyjny sposób przygotowania matchy obejmuje wsypanie odpowiedniej ilości (typowo 1–2 g) do miseczki lub filiżanki, dodanie gorącej wody o temperaturze około 70–80°C oraz energiczne mieszanie bambusową trzepaczką (chasen) do uzyskania jednolitej, jednorodnej zawiesiny z lekką pianką. Matchę można przygotować także przy użyciu spieniacza czy innych narzędzi, jeżeli tradycyjne akce-

soria nie są dostępne. Forma latte powstaje przez dodanie spienionego mleka lub napoju roślinnego do wcześniej przygotowanej matchy.



OBOWIĄZKI DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Wysoka wartość rynkowa matchy oraz jej zróżnicowanie jakościowe sprawiają, że produkt ten wymaga szczególnej uwagi zarówno ze strony konsumentów, jak i podmiotów odpowiedzialnych za jego wprowadzanie do obrotu, zwłaszcza w kontekście rzetelnego oznakowania i deklarowania jego cech.

Matcha oferowana jako produkt spożywczy musi być oznakowana zgodnie z przepisami prawa żywnościowego UE, w szczególności z Rozporzą-

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

Etykieta produktu musi zawierać określony zestaw danych, które nie tylko informują, ale również chronią konsumenta przed wprowadzeniem w błąd.

Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, oznakowanie produktu musi zawierać nazwę środka spożywczego, która w sposób jednoznaczny określa charakter produktu, np. „herbata zielona sproszkowana (matcha)”. Niedopuszczalne jest stosowanie nazw sugerujących wyższą jakość, jeżeli nie znajduje to odzwierciedlenia w rzeczywistych cechach produktu. Kolejnym wymaganym elementem jest wykaz składników. W przypadku wysokiej jakości matchy powinien on być bardzo prosty i obejmować wyłącznie jeden składnik – sproszkowane liście herbaty.

Na opakowaniu musi znaleźć się także data minimalnej trwałości, masa netto produktu oraz informacja

i adres producenta lub importera – co umożliwia jednoznaczną identyfikację źródła pochodzenia herbaty. Dodatkowo, jeśli produkt posiada certyfikaty (np. ekologiczne), powinny być one oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Ciekawostką może być fakt, że prawdziwa matcha wysokiej jakości niemal zawsze pochodzi z Japonii, a jasno wskazane pochodzenie surowca na opakowaniu stanowi jeden z podstawowych wyznaczników jej autentyczności. Szczególnie cenione są produkty z regionów takich jak Uji czy Nishio, które od lat specjalizują się w tradycyjnej uprawie i przetwarzaniu tej herbaty.

Istotnym, a jednocześnie bardzo prostym do oceny

wyłącznikiem jakości matchy jest jej barwa. Wysokogatunkowy proszek charakteryzuje się intensywnym, żywo zielonym kolorem, wynikającym z wysokiej zawartości chlorofilu. Z kolei odcień żółtawy, oliwkowy lub brunatny może świadczyć o niskiej jakości surowca, jego utlenieniu lub niewłaściwym przechowywaniu. Kolejnym elementem,



o warunkach przechowywania, zwłaszcza jeżeli mają one wpływ na trwałość produktu. W przypadku matchy często obejmuje to zalecenie przechowywania w szczelnym opakowaniu, z dala od światła i wilgoci. Ponadto etykieta powinna zawierać dane identyfikujące podmiot odpowiedzialny za produkt – nazwę

na który warto zwrócić uwagę, jest struktura proszku. Dobra matcha jest bardzo drobno zmielona i w dotyku przypomina puder kosmetyczny. Jeżeli proszek jest wyczuwalnie ziarnisty lub tworzy grudki, może to oznaczać niższą jakość produktu lub mniej zaawansowany proces produkcji.

Źródła:

1. Kochman J., Jakubczyk K., Antoniewicz J., Mruk H., Janda K. 2020: Health Benefits and Chemical Composition of Matcha Green Tea. *Molecules*, 25(23), 5554.
2. Chen X., Yang Y., Liu X., Chen J., Wang Y. 2022: Effect of Shading on the Morphological, Physiological, and Biochemical Characteristics as well as the Transcriptome of Matcha Green Tea. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(22), 13833.
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 z późn. zm.).
4. <https://pl.wikipedia.org/wiki/Matcha>

Co z tym GMO?

ZAKAZANE, ALE ...

*Karolina Konowatek,
Agnieszka Prokopowicz, Joanna Świeca
Laboratorium IJHARS w Lublinie*

Organizmy modyfikowane genetycznie (GMO) są jednym z najbardziej kontrowersyjnych tematów współczesnej biotechnologii. W opinii publicznej często przedstawiane są jako „zakazane”, jednak w rzeczywistości funkcjonują pod ściśle określonymi warunkami w ramach bardzo rozbudowanego systemu regulacji, który dopuszcza ich obecność w żywności, paszach i handlu międzynarodowym.

Co to jest GMO?

Dyrektywa 2001/18/WE, opisuje GMO jako „organizm, inny niż organizm człowieka, w którym materiał genetyczny został zmieniony z wykorzystaniem technik inżynierii genetycznej w sposób nie zachodzący w warunkach naturalnych, na skutek krzyżowania i/ lub naturalnej rekombinacji”.

Inżynieria genetyczna to zespół technik badawczych, które pozwalają na izolację określonych genów i wprowadzenie do nich określonych zmian. Inżynieria genetyczna opiera się na technikach rekombinacji DNA, pozwalających na pobranie,

wyzolowanie, modyfikację i przenoszenie fragmentów DNA z jednego organizmu do drugiego w obrębie jednego gatunku, a także pomiędzy gatunkami. Gdy sekwencja DNA z organizmu dawcy integruje się z materiałem genetycznym organizmu biorcy cecha w nim zawarta staje się częścią genomu biorcy – organizm ten zyskuje nową cechę. Techniki inżynierii genetycznej pozwalają również na dezaktywację konkretnego genu odpowiedzialnego za konkretną cechę.

Rodzaje technik inżynierii genetycznej:

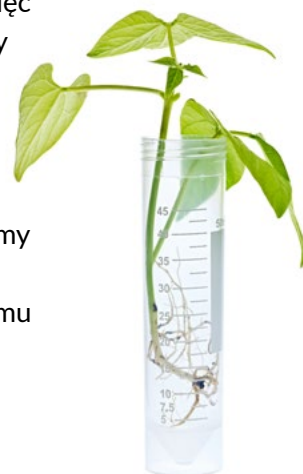
Techniki rekombinacji DNA z użyciem wektorów (tworzenie materiału genetycznego poprzez włączenie do wirusa plazmidu lub każdego innego wektora cząsteczek DNA wytwarzanych poza organizmem i włączenie ich do organizmu biorcy, w którym w warunkach naturalnych nie występują, ale w którym są zdolne do ciągłego powielania).

Techniki stosujące bezpośrednie włączenie materiału genetycznego przygotowanego poza organizmem, np. makroiniekcji (materiał wprowadza się do tkanki/ narządu lub całego organizmu przy użyciu standardowych narzędzi iniekcyjnych), mikroiniekcji (metoda polegająca na bezpośrednim wstrzyknięciu za pomocą cienkiej szklanej igły materiału do wnętrza komórki docelowej pod mikroskopem).

Metody nie występujące w przyrodzie dla połączenia materiału genetycznego co najmniej dwóch komórek, gdzie w wyniku zastosowanej procedury powstaje nowa komórka (fuzja protoplastów (łączenie komórek) lub techniki hybrydyzacji, w wyniku których drogą fuzji dwóch lub większej liczby komórek tworzy się żywe komórki o nowej kombinacji materiału genetycznego).



Modyfikacja genetyczna polega więc na wszczepieniu do genomu biorcy fragmentu DNA pochodzącego z innego organizmu. Przeniesiony gen to „transgen”, dlatego o organizmach modyfikowanych genetycznie mówimy też „organizmy transgeniczne”. Transgen przeniesiony do organizmu biorcy jest na stałe włączany do jego genomu i trwale przekazywany jego organizmom potomnym.



GENETYKA UKRYTA W NASIONACH

Najpowszechniej występujące modyfikacje genetyczne nadające roślinom określone cechy to:



Rośliny genetycznie zmodyfikowane odporne na owady (rośliny Bt) powstały poprzez przeniesienie do nich genów odpowiedzialnych za tworzenie białek toksycznych dla owadów – niszczą przewód pokarmowy owadów. Najpowszechniej wykorzystywane są geny pochodzące z bakterii *Bacillus thuringiensis*. Gen bakteryjny koduje specyficzne białko – Cry, które jest toksyczne dla owadów.

Bakterie *Bacillus thuringiensis* znajdują szerokie zastosowanie w rolnictwie ekologicznym jako biologiczna ochrona przed niektórymi rodzajami owadów. Rośliny transgeniczne, które produkują białko Cry są w stanie ochronić same siebie przed atakiem określonych szkodników, co przekłada się na zmniejszenie zużycia środków owadobójczych. Pierwszą rośliną Bt był ziemniak odporny na stonkę (inne to bawełna, kukurydza).

Rośliny genetycznie zmodyfikowane odporne na herbicydy (rośliny HT) otrzymano przez wprowadzenie do nich genów, które decydują o tym że roślina zaczyna tolerować toksyczne działanie herbicydu. Nadanie roślinie odporności na herbicydy pozwala na jego stosowanie bez obawy o zniszczenie danej rośliny. Wprowadzone geny odpowiadają za wytwarzanie enzymów rozkładających herbicydy, dzięki czemu roślina staje się na nie odporna. Modyfikacja wprowadzająca odporność na herbicydy jest jedną z najczęściej stosowanych,

w ten sposób zmodyfikowano np. soję, kukurydzę, rzepak, tytoń.

Rośliny genetycznie zmodyfikowane o zwiększonej wartości odżywczej - najbardziej znanym przykładem jest Golden Rice, czyli „złoty ryż”.

Dzięki wprowadzeniu odpowiednich genów roślina produkuje beta-karoten, który w organizmie człowieka przekształca się w witaminę A. Spożywanie tego ryżu może pomóc w zapobieganiu niedoborów witaminy A, szczególnie w krajach rozwijających się.

Inne rośliny GMO mogą zawierać więk-

sze ilości witamin, składników mineralnych, białka lub zdrowych kwasów tłuszczowych. Przykładem są odmiany kukurydzy i soi wzbogacone w aminokwasy lub kwasy omega-3.

Rośliny genetycznie zmodyfikowane o zwiększonej tolerancji na suszę to odmiany roślin, których materiał genetyczny został zmieniony w celu lepszego radzenia sobie z niedoborem wody. Do roślin wprowadza się geny kodujące białka aktywujące mechanizmy obronne podczas suszy. Przykładem jest gen *cspB* pochodzący z bakterii *Bacillus subtilis*, zastosowany w kukurydzy. Białko to pomaga komórkom prawidłowo funkcjonować podczas niedoboru wody. Dzięki temu rośliny mogą utrzymywać wzrost i plonowanie nawet w trudnych warunkach środowiskowych.



Najpowszechniej występujące modyfikacje genetyczne nadające roślinom określone cechy to:



Kukurydza - odmiany odporne na herbicydy i owady



Soja - odmiany o wyższej wartości odżywczej, odporne na herbicydy i owady



Rzepak, bawełna, burak cukrowy i pastewny, ziemniaki
- odmiany odporne na pestycydy i szkodniki



Pomidor - odmiana o zmniejszonej aktywności genów dojrzewania



Pszenica - odmiana bezglutenowa

Stanowisko Unii Europejskiej jest ostrożne i stawia wymogi znakowania wszystkich produktów spożywczych, które zostały uzyskane z zastosowaniem inżynierii genetycznej.

Polska realizuje przepisy unijne, jednak krajowa polityka jest bardziej restrykcyjna niż europejska. Żywność znajdująca się w Unijnym Rejestrze Genetycznie Zmodyfikowanej Żywności i Paszy może znajdować się na rynku UE, w tym Polski, pod warunkiem, że jest oznakowana zgodnie z przepisami:

- Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 (dotyczące żywności i paszy),
- Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 (dotyczące śledzenia i etykietowania GMO),
- Dyrektywa 2001/18/WE (dotycząca uwalniania GMO do środowiska).

Ustawa o organizmach genetycznie modyfikowanych oraz akty wykonawcze regulują zasady wprowadzania, stosowania i nadzoru nad GMO w kraju.

Z praktycznego punktu w Polsce:

- uprawy GMO są zakazane,
- import pasz GMO jest dozwolony,
- żywność zawierająca GMO może być sprzedawana, jeśli jest odpowiednio oznakowana.

Oznakowanie produktów powinno zawierać szereg elementów, informację, że dana żywność zawiera GMO. Zgodnie z prawem, konieczne jest oznaczanie opakowanych produktów żywnościowych, w których zawartość GMO jest wyższa niż 0,9 procent.

Zgodnie z art. 13 ww. rozporządzenia, na etykiecie produktu spożywczego, który zawiera lub składa się z GMO, jest wyprodukowany lub zawiera składniki wyprodukowane z GMO powinna być zamieszczona jedna z następujących informacji:

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



ZAKAZANE ALE....

Konsumenci są świadomi istnienia artykułów modyfikowanych genetycznie i ich dostępności w obrocie handlowym. W pracach genetycznych prowadzonych w celu uzyskania żywności modyfikowanej przodują następujące kierunki:

- wzbogacenie żywności w składniki podnoszące ich wartość żywieniową,
- usuwanie substancji szkodliwych i niepożądanych,
- poprawa cech funkcjonalnych związanych z procesami przetwórczymi.

Głównym założeniem wprowadzania modyfikacji genetycznych jest polepszenie jakości surowców roślinnych, które to są głównym źródłem składników pokarmowych człowieka, a przede wszystkim produkcja żywności zdrowszej i bezpieczniejszej dla konsumenta.

Od strony bezpieczeństwa konsumenta, żywność GMO nie może stanowić żadnego zagrożenia dla zdrowia, nie powinna się różnić co do swoich właściwości żywieniowych od tradycyjnej żywności i jej składników.

Jako wyznacznik oceny bezpieczeństwa nowych produktów modyfikowanych genetycznie jest stanowisko dotyczące równowagi składnikowej, co oznacza, że produkt GMO nie może odbiegać od produktu pierwotnego, już istniejącego. Bezpieczeństwo i przyzwolenie na nowe modyfikacje opiera się głównie na uwzględnieniu konsekwencji poziomu składników spożywczych, alergicznych i toksykologicznych.

Potencjalne zagrożenia zdrowotne, potwierdzone lub uznawane za wymagające kontroli:

- alergie – nowe białka w GMO mogą potencjalnie wywoływać reakcje alergiczne, dlatego przed dopuszczeniem do obrotu przeprowadza się szczegó-

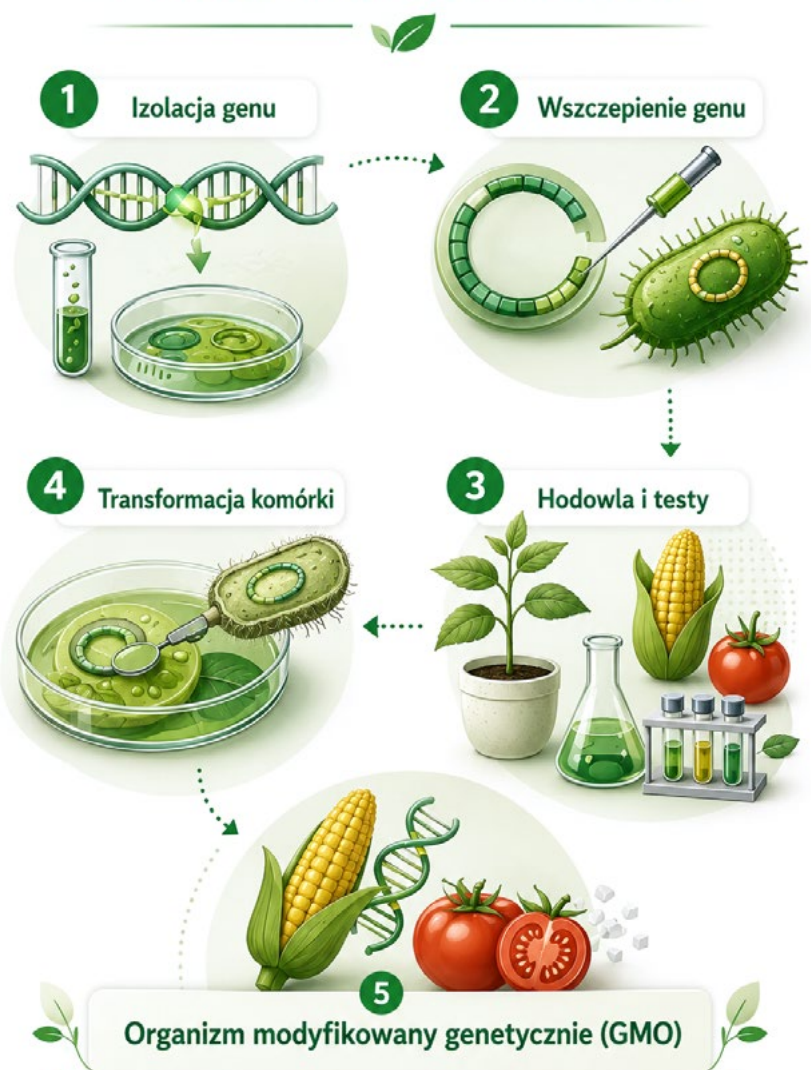
we badania alergenicności,

- możliwe zmiany wartości odżywczej – każda nowa odmiana jest oceniana pod względem składu i wartości odżywczej.

Natomiast do potencjalnych korzyści należą:

- poprawa wartości odżywczej żywności – przykładem jest wzbogacanie roślin w witaminy lub korzystne składniki odżywcze,
- produkcja leków i szczepionek – rośliny mogą być wykorzystywane do wytwarzania substancji leczniczych,
- zmniejszenie strat powodowanych przez szkodniki – niektóre odmiany wymagają mniejszego stosowania środków ochrony roślin,
- ksenotransplantacja – trwają prace nad wykorzystaniem genetycznie zmodyfikowanych zwierząt jako dawców narządów.

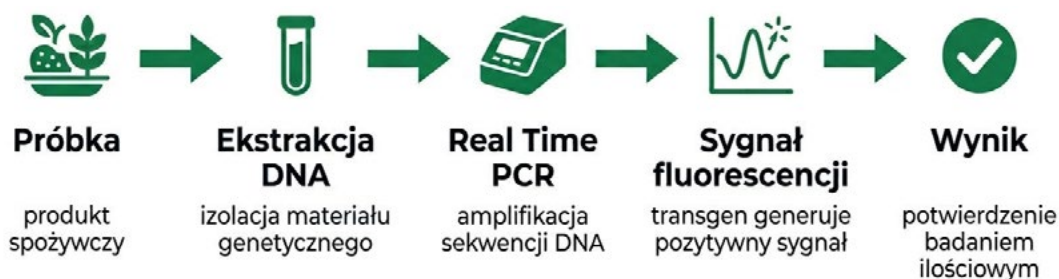
Proces tworzenia GMO



WYKRYWANIE OBECNOŚCI I OZNACZANIE ZAWARTOŚCI MODYFIKACJI GMO

To, że dany produkt jest genetycznie zmodyfikowany, można zbadać poprzez zastosowanie odpowiednich technik laboratoryjnych. Najpowszechniej stosowaną metodą do laboratoryjnego badania produktów na obecność GMO jest metoda Real Time PCR (Reakcja Łańcuchowej Polimerazy w czasie rzeczywistym).

Badany organizm zmodyfikowany genetycznie oraz sekwencji specyficznej w odniesieniu do danego gatunku - gen referencyjny. Badania ilościowe zazwyczaj poprzedzone są metodą przesiewową opartą na identyfikacji sekwencji DNA często występujących w roślinach transgenicznym.



stym), która pozwala na analizę przyrostu produktu PCR w trakcie trwania amplifikacji i monitorowanie przebiegu reakcji w czasie jej trwania. Jeśli w produkcie jest obecny transgen, badana sekwencja DNA wygeneruje pozytywny sygnał fluorescencji. Wykrycie genetycznej modyfikacji w próbce powinno zostać potwierdzone badaniami ilościowymi przy wykorzystaniu metod specyficznych wobec konkretnej modyfikacji (tzw. Event specific) i odpowiednio dobranych materiałów odniesienia. Ilościowe oznaczanie GMO oparte jest na wyznaczeniu zawartości GMO na podstawie krzywej standardowej. Analiza opiera się na pomiarze fluorescencji, która jest proporcjonalna do ilości produktu wytwarzanego w każdym cyklu reakcji. Ilościowe oznaczenie (podawane w %) określa stosunek dwóch sekwencji docelowych DNA: transgenu- sekwencji reprezentu-

Diagnostyka GMO może opierać się na detekcji elementów screeningowych, które można odnaleźć w poszczególnych odmianach GMO, takich jak np.:

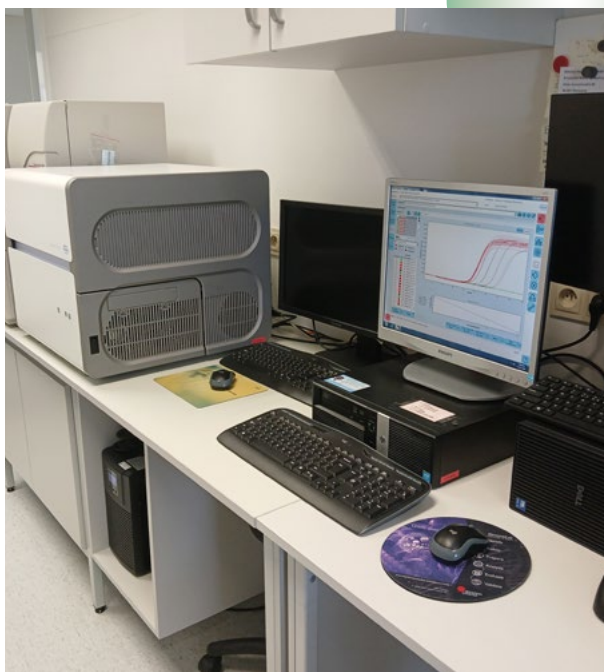
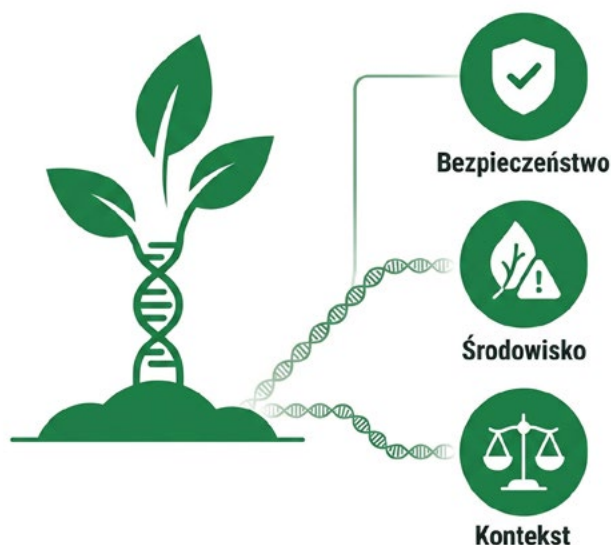
- **p35S** (promotor wirusa mozaiki kalafiorowej CaMV używany do napędzania ekspresji obcych genów w roślinach transgenicznym),
- **tNOS** (terminator pochodzi z bakterii *Agrobacterium tumefaciens* - odpowiada za zakończenie transkrypcji),
- **bar** (gen bar pochodzi z bakterii *Streptomyces hygroscopicus*, koduje enzym, który rozkłada herbicyd glufosynat amonowy, dzięki czemu zmodyfikowana roślina nie ginie podczas oprysków),
- **pat** (gen pat pochodzi z bakterii *Streptomyces viridochromogenes*, również zapewnia roślinie tolerancję na glufosynat).



Podsumowanie

Choć GMO często przedstawiane jest jako „zakazane”, w rzeczywistości funkcjonuje w ramach rozbudowanego systemu regulacji, który dopuszcza jego obecność w żywności, paszach i handlu. Aktualnie nauka ma podejście które, akceptuje obrót produktami GMO. Zatwierdzone produkty modyfikowane genetycznie są uznawane za równie bezpieczne dla zdrowia jak ich konwencjonalne odpowiedniki, choć każda nowa odmiana wymaga indywidualnej oceny. Jednocześnie istnieją rzeczywiste kwestie środowiskowe wymagające monitorowania, takie jak rozwój odporności chwastów i szkodników czy wpływ na bioróżnorodność. Warto jednak mieć na uwadze, że temat GMO nie dotyczy wyłącznie bezpieczeństwa biologicznego. Istnieją także kwestie ekonomiczne, rolnicze i społeczne, które stanowią temat przede wszystkim o bezpieczeństwie zdrowotnym samej technologii GMO.

GMO nie zniknie z globalnego systemu żywności. Pytanie brzmi nie „czy”, lecz „jak” będziemy z niego korzystać.



Źródła:

1. Geneticky modifikované rastliny ve vztahu k řešení problematiky globálních klimatických zmen, J. Nedelová, 2014.
2. Genetycznie modyfikowane uprawy i żywność – za i przeciw, K. Lisowska, Chemik, 2011.
3. Genetyka dwudziestego pierwszego wieku, , Czasopisma PAN, 2020.
4. Genetyka dwudziestego pierwszego wieku, P. Węglenski, Czasopisma PAN, NAUKA, 1/2020.
5. Materiały szkoleniowe z zakresu badań GMO organizowanego przez CE2, Zbigniew Sieradzki, 2022 r.
6. Organizmy Modyfikowane Genetycznie podstawowe informacje, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Na-

- siennictwa, Cooperation Agency for Local Authorities, Materiał opublikowany z funduszy Unii Europejskiej
7. Rośliny GMO – ujęcie prawne i środowiskowe, I. Wrześniewska-Wal, Analiza, produkcja i zastosowanie substancji oraz komponentów pochodzenia roślinnego, 2018.
8. The impact of genetically engineered crops on farm sustainability in United States, Washington, DC: The National Academy Press.
9. Zasady znakowania żywności genetycznie zmodyfikowanej - Główny Inspektorat Sanitarny - Portal Gov.pl
10. Żywność zmodyfikowana genetycznie - szanse i zagrożenia, B.Achremowicz, A.Wawrzyniak, NAUKA 2/2016, 171-179, 2016.

Miód bez tajemnic

NOWE ZASADY INFORMOWANIA O KRAJU POCHODZENIA I NIE TYLKO

Laura Koenig, Biuro Kontroli Jakości Handlowej IJHARS

Koniec z niejasnym oznaczaniem pochodzenia miodu. Od 14 czerwca 2026 r. na etykietach mieszanek miodów konsumenci znajdą dokładne informacje o krajach pochodzenia surowca oraz jego procentowym udziale. To efekt wdrożenia do polskiego prawa unijnej dyrektywy śniadaniowej, która ma zwiększyć przejrzystość rynku, wzmocnić ochronę konsumentów i promować uczciwą konkurencję. Nowe regulacje wprowadzają także zmiany w nazewnictwie produktów miodowych, stawiając na większą transparentność i łatwiejszą identyfikację jakości oraz pochodzenia miodu.

Dla polskiego sektora pszczelarskiego i całego rynku spożywczego nadchodzące miesiące będą czasem intensywnych przygotowań. Nowe przepisy wynikające z unijnej dyrektywy 2024/1438 (tzw. dyrektywy śniadaniowej[1]) zostały już zaimplementowane do polskiego prawa krajowego rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi [2]. Nowe wymogi zaczęły obowiązywać od 14 czerwca 2026 roku.

Co to oznacza w praktyce?

KONIEC Z OZNAKOWANIEM „MIESZANKA MIODÓW Z UE I SPOZA UE”

Największa zmiana uderza w niejasne etykiety na miodach masowo importowanych i mieszanych. Przepisy krajowe z 2024 roku zmusiły już polskich producentów do podawania konkretnych nazw państw zamiast ogólnych regionów.

Jeśli miód jest „mieszaną” miodów pochodzących z różnych krajów, od 14 czerwca na etykiecie będziemy mogli znaleźć wszystkie kraje pochodzenia miodu użytego do produkcji wraz z procentowym udziałem każdego z nich, w kolejności malejącej.



Dane te muszą zostać zamieszczone w głównym polu widzenia opakowania zawierającego miód, obok nazwy produktu (tj. najczęściej z przodu opakowania), tak by konsument miał dostęp do tych informacji już podczas pierwszego kontaktu i spojrzenia na produkt.

Wyjątek – małe opakowania jednostkowe, poniżej 30 gramów, w przypadku których możliwe będzie zastąpienie nazw państw pochodzenia dwuliterowym kodem zgodnie z normą ISO 3166-1 alfa-2.

PRZED 2026 R.



OD 14 CZERWCA 2026 R.



Wszystkie kraje + udziały procentowe w głównym polu widzenia

Zmiana ta ma na celu nie tylko umożliwienie konsumentom zapoznania się z cechami produktu, który zamierzają wybrać oraz porównywanie miodów między sobą. Nie da się zaprzeczyć – miód jest produktem wyjątkowym, poszukiwanym i cennym przez ludzi na całym świecie, dlatego jego oznakowanie powinno być jasne, czytelne i precyzyjne, tak aby konsument mógł świadomie ocenić jego jakość i pochodzenie.

Ponadto, nowe przepisy wzmocnią również zaufanie, sprzyjając uczciwej konkurencji na polskim

nie tylko na skład miodu oraz jego cechy organoleptyczne – zawartość pyłków jest istotna z uwagi na weryfikację pochodzenia botanicznego oraz geograficznego miodu.

Usunięcie miodu filtrowanego z oficjalnego nazewnictwa oznacza, iż w przypadku zastosowania takiego procesu pszczelarz lub inny podmiot wprowadzający miód do obrotu będzie musiał oznakować swój produkt jako „miód piekarniczy” z informacją, iż jest to miód przeznaczony tylko i wyłącznie do przemysłu.



rynku. Jeżeli polski pszczelarz ma własną pasiekę oraz rozlewa własny produkt, na etykiecie nadal wystarczy prosta, czytelna informacja: „Kraj pochodzenia: Polska” lub Produkt Polski. Obowiązek wyliczania skomplikowanych proporcji procentowych dotyczy wyłącznie podmiotów, które fizycznie mieszają partie surowca z różnych zakątków świata lub też wprowadzają takiego typu produkty do obrotu.

Z OFICJALNEGO NAZEWNICTWA ZNIKA KATEGORIA MIODU PRZEFILTROWANEGO

Filtracja miodu stosowana jest głównie w celu usunięcia naturalnie występujących zanieczyszczeń w miodzie (np. fragmentów plastra miodu), co poprawia wygląd oraz może mieć wpływ na jego cechy organoleptyczne (np. opóźniając naturalny proces krystalizacji). Proces ten wpływa również na zawartość pyłków w miodzie, co przekłada się

Należy jednak mieć na uwadze, że powyższe zmiany co prawda będą obowiązywały od 14 czerwca 2026 r., jednak produkty oznakowane oraz znajdujące się w obrocie przed tą datą, mogą znajdować się na rynku do czasu wyczerpania ich zapasów.

Nadchodzące zmiany w oznakowaniu miodu stanowią istotny krok w kierunku większej przejrzystości rynku i lepszej ochrony konsumenta. Jednocześnie regulacje te sprzyjają uczciwej konkurencji, wzmacniając pozycję producentów oferujących wysokiej jakości miód o jasno określonym pochodzeniu.

W efekcie konsumenci zyskają większą pewność co do autentyczności i charakteru produktu, a rynek stanie się bardziej uporządkowany i wiarygodny. Choć okres przejściowy pozwoli na stopniowe dostosowanie się do nowych zasad, kierunek zmian jest jednoznaczny – większa transparentność, jakość i zaufanie.

Źródła:

1. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywy Rady 2001/114/WE odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz.U. L, 2024/1438, 24.5.2024)
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 listopada 2025 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2025 r., poz. 1574).



Expo2Bee

II OGÓLNOPOLSKIE TARGI PSZCZELARSKIE

...dialnych, dotyczących
...larzy syropów

...zez organizacje pszczelarskie

...przeznaczone do

...ie nie był

...miodu

...ów kontroli ży

...czych

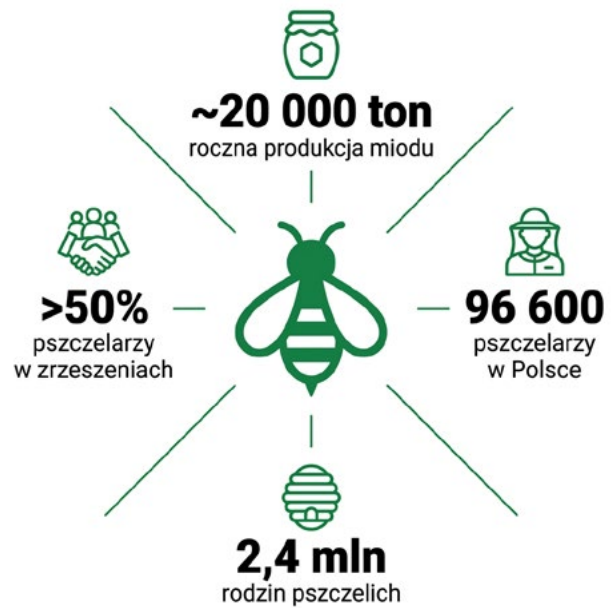


Targi Kielce
exhibition & congress centre

*Karolina Młynarczyk, Wydział Kontroli Sekcja Kontroli Rolnictwa
Ekologicznego i Kontroli Odrębnych WIJHARS w Kielcach.
Irena Mularczyk Skóra, Wydział Kontroli WIJHARS w Kielcach.*

W dniach 11-12 kwietnia 2026 roku na terenie Targów Kielce odbyły się II Ogólnopolskie Targi Pszczelarskie Expo2Bee. Druga odsłona targów potwierdziła umacniającą się pozycję wydarzenia jako miejsca wymiany doświadczeń i współpracy pomiędzy przedstawicielami branży pszczelarskiej oraz sektora rolniczego. W wydarzeniu wzięło udział 2 900 osób odwiedzających, natomiast swoje produkty i usługi przedstawiło 102 wystawców reprezentujących 10 państw, wśród których znalazły się między innymi Grecja, Ukraina, Hiszpania, Turcja oraz Australia. W gronie odwiedzających byli także goście z Litwy, Francji i Łotwy, co świadczy o systematycznie rosnącym międzynarodowym charakterze targów.

Wydarzenie zostało objęte honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jak również Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Podczas swojej wizyty na targach minister rolnictwa Stefan Krajewski podkreślił istotną rolę pszczelarstwa w funkcjonowaniu sektora rolnego, zwracając uwagę na znaczenie zapylania roślin uprawnych dla utrzymania wysokiego poziomu produkcji żywności oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego.



Dorota Bocheńska, Główny Inspektor IJHARS, wygłosiła specjalistyczną prelekcję dotyczącą jakości handlowej oraz autentyczności miodu. W trakcie swojego wystąpienia przedstawiła szeroką analizę aktualnej sytuacji na rynku, wskazując na główne zagrożenia dla sektora oraz działania podejmowane zarówno na poziomie krajowym, jak i w ramach regulacji unijnych. Szczególną uwagę poświęciła problemowi zafałszowań produktów pszczelich oraz skutkom napływu miodu z państw spoza Unii Europejskiej.



NAJWAŻNIEJSZE PROBLEMY BRANŻY PSZCZELARSKIEJ: AUTENTYCZNOŚĆ MIODU, UWARUNKOWANIA PRAWNE I KONKURENCJA ZE STRONY IMPORTU

Polska należy do grona znaczących producentów miodu w Europie, osiągając roczną produkcję na poziomie około 20 tys. ton. Mimo to zapotrzebowanie rynku unijnego przewyższa możliwości produkcyjne państw członkowskich, co skutkuje koniecznością importu dużej ilości miodu, przede wszystkim z Chin oraz Ukrainy. Produkty sprowadzane z tych krajów często trafiają do sprzedaży po cenach niższych niż miód krajowy. Taka sytuacja zwiększa presję konkurencyjną na krajowych producentach oraz utrudnia utrzymanie stabilnej sprzedaży polskiego miodu.

W 2025 roku działalność prowadziło około 96,6 tys. pszczelarzy, którzy łącznie utrzymywali ok. 2,4 mln rodzin pszczelich. Ważnym aspektem struktury sektora jest stosunkowo wysoki poziom organizacji środowiska – ponad połowa pszczelarzy należy do zrzeszeń branżowych, co sprzyja koordynacji działań ukierunkowanych na poprawę jakości produkcji oraz ochronę rynku.

Jednym z najpoważniejszych wyzwań pozostaje jednak kwestia autentyczności miodu. Do najczęściej wykrywanych nieprawidłowości należą praktyki polegające na wzbogacaniu produktu syropami cukrowymi oraz tworzeniu mieszanek miodów pochodzących z różnych państw przy jednoczesnym sugerowaniu ich krajowego pochodzenia. Takie działania wprowadzają konsumentów w błąd i negatywnie wpływają na zaufanie do rynku.

Znaczącą rolę w przeciwdziałaniu tym zjawiskom odgrywają przepisy obowiązujące na terenie Unii

Europejskiej. Zgodnie z definicją prawną miód to naturalny produkt powstający wyłącznie w wyniku przetwarzania przez pszczoły nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, bez możliwości ingerencji w jego skład.

Oznacza to, że każdy wyrób zawierający dodatkowe składniki, takie jak syropy cukrowe, nie może być sprzedawany pod nazwą „miód” i powinien zostać odpowiednio oznakowany. Właśnie ta ścisła definicja stanowi fundament dla oceny jakości i autentyczności produktu na rynku.



Właściwa identyfikacja i etykietowanie produktów stanowią zatem ważny element ochrony zarówno konsumentów, jak i producentów.

Na przejrzystość rynku negatywnie wpływają także nieprawidłowości w zakresie znakowania produktów, które obejmują między innymi posługiwanie się nieistniejącymi danymi pasiek, czy nieprawdziwymi numerami weterynaryjnymi.

OCHRONA POLSKIEGO MIODU TO DZIŚ NIE TYLKO KWESTIA JAKOŚCI PRODUKTU, ALE TAKŻE STABILNOŚCI CAŁEGO SEKTORA I UCZCIWYCH ZASAD KONKURENCJI NA RYNKU

Jak podkreśliła Dorota Bocheńska, Główny Inspektor IJHARS, kluczowe jest budowanie spójnego systemu współpracy pomiędzy organami kontroli, środowiskiem naukowym oraz samymi pszczelarzami.

W odpowiedzi na zidentyfikowane zagrożenia Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) realizuje działania o charakterze kontrolnym oraz edukacyjnym. Istotną rolę pełni powołany w 2024 roku Zespół ds. oszustw żywnościowych, który w 2025 roku skoncentrował swoje działania na analizie rynku miodu pod kątem nielegalnego stosowania dodatku syropów cukrowych. Prowadzone kontrole obejmowały zarówno producentów syropów, jak i podmioty wykorzystujące je w celach paszowych.

Wyniki przeprowadzonych analiz wskazują, że zjawisko fałszowania miodu wymaga kompleksowego, systemowego podejścia oraz dalszego wzmacniania mechanizmów kontrolnych.

Podczas targów zaprezentowano również projekt Polskiej Bazy Miodów. Inicjatywa ta opiera się na gromadzeniu i analizie laboratoryjnej próbek miodu pochodzących z różnych regionów kraju. Zakłada się, że baza ta będzie pełniła funkcję narzędzia referencyjnego, pozwalającego na potwierdzanie autentyczności miodu oraz wykrywanie ewentualnych zafałszowań. Jej struktura ma opierać się na wyni-



kach analiz laboratoryjnych próbek pobieranych z różnych regionów Polski z uwzględnieniem sezonu pozyskania (wiosennego, letniego i jesienno-letniego) oraz zróżnicowania geograficznego. W perspektywie długoterminowej rozwiązanie to może przyczynić się do zwiększenia przejrzystości rynku oraz umocnienia pozycji polskiego sektora pszczelarskiego.

Na targach nie mogło także zabraknąć przedstawicieli IJHARS w Kielcach, którzy wspólnie z pracownikami Laboratorium GIJHARS w Kielcach prowadzili działania informacyjne oraz udzielali odwiedzającym szczegółowych wyjaśnień dotyczących jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym w szczególności dotyczących miodów.

JEDNO MIEJSCE – WIELE PERSPEKTYW DLA SEKTORA PSZCZELARSKIEGO

Expo2Bee 2026 potwierdziło, że targi te wykraczają poza standardową formułę wydarzenia branżowego. Stanowią przestrzeń, w której krzyżują się różne obszary: dorobek naukowy, praktyka pszczelarska, rozwiązania technologiczne oraz aspekty biznesowe.

Synergia wiedzy eksperckiej, inspiracji oraz możliwości nawiązywania kontaktów sprawia, że Expo2Bee umacnia swoją rolę jako wydarzenie wpływające na rozwój sektora i współkształtujące jego przyszłe kierunki zmian.

źródła:
<https://www.sodr.pl/main/aktualnosci/Expo2Bee-2026-w-Kielcach-miedzynarodowy-kierunek-rozwoju-branzy-pszczelarskiej/idn:4015>
<https://www.targikielce.pl/o-firmie/aktualnosci/w-trosce-o-dziedzictwo-narodowe-miodu--kluczowe-wyzwania-i-kierunki-dzialan-zaprezentowane-podczas-expo2bee,79559>



Rozwiązania zaczynają się od jakości.

PODSUMOWANIE OBCHODÓW WFSD 2026 W POLSCE I NA ŚWIECIE

*Joanna Maryniak-Szpilarska,
Biuro Współpracy Międzynarodowej IJHARS*

Tegoroczne obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności (World Food Safety Day – WFSD 2026) ponownie zgromadziły przedstawicieli administracji publicznej, środowiska naukowego, organizacji międzynarodowych oraz sektora rolno-spożywczego wokół wspólnego celu, jakim jest wzmacnianie bezpiecznych i odpornych systemów żywnościowych. Święto, obchodzone corocznie 7 czerwca z inicjatywy Komisji Kodeksu Żywnościowego, stanowi globalną platformę wymiany wiedzy, doświadczeń i dobrych praktyk w obszarze bezpieczeństwa żywności.

Na hasło przewodnie w bieżącym roku wybrano – „**Od trudności do rozwiązań – bezpieczna żywność wszędzie**”. Podkreśla ono konieczność przechodzenia od identyfikacji zagrożeń do wdrażania rozwiązań opartych na danych i wiedzy naukowej. Kampania Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) oraz Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) koncentrowała się w 2026 roku na wykorzystaniu informacji dotyczących chorób przenoszonych przez żywność oraz ich skutków



zdrogotnych i ekonomicznych, akcentując rosnącą rolę analizy ryzyka oraz integracji danych w systemach nadzoru i kontroli.

GLOBALNY WYMIAR OBCHODÓW WFSD 2026

W skali międzynarodowej obchody WFSD 2026 obejmowały szereg inicjatyw koordynowanych przez FAO, WHO oraz Komisję Kodeksu Żywnościowego. W wielu krajach organizowano konferencje, seminaria, webinaria oraz kampanie edukacyjne skierowane do konsumentów, producentów żywności i instytucji kontrolnych. Szczególny nacisk położono na rolę danych naukowych i systemów monitorowania w zapobieganiu chorobom przenoszonym przez żywność, a także na znaczenie współpracy międzynarodowej w zapewnianiu spójnych standardów jakości i bezpieczeństwa żywności.

W ramach obchodów promowano dobre praktyki w zakresie zarządzania ryzykiem, transparentności łańcuchów dostaw oraz wzmacniania zdolności reagowania na incydenty żywnościowe na poziomie globalnym. Centralnym punktem kampanii była publikacja i prezentacja nowych szacunków WHO dotyczących globalnego obciążenia chorobami przenoszonymi przez żywność [1], którym towarzyszył dedykowany webinar ekspercki omawiający najważniejsze zagrożenia oraz ich wpływ na zdrowie publiczne i gospodarki krajowe. W programie znalazł się także podcast poświęcony roli globalnych norm w transformacji systemów żywnościowych oraz ograniczaniu ryzyka chorób.

Ponadto FAO zaprezentowało materiały oraz studia przypadków obrazujące praktyczne wykorzystanie podejścia opartego na analizie ryzyka w inspekcji żywności, w tym przykłady działań

inspektorów granicznych oraz funkcjonowania systemów kontrolnych w krajach rozwijających się [2].

Dodatkowo zorganizowano regionalne webinaria oraz wydarzenia tematyczne dotyczące wdrażania narzędzi FAO, w szczególności w obszarze antybiotykooporności w łańcuchu żywnościowym oraz nowoczesnych metod zarządzania danymi w systemach kontroli żywności. Jednym z wydarzeń poświęconych problematyce antybiotykooporności była dyskusja zorganizowana przez FAO, koncentrująca się na rezultatach projektu „**Działanie na rzecz wsparcia wdrażania tekstów Kodeksu Żywnościowego dotyczących antybiotykooporności (ACT – Action to Support Implementation of Codex AMR Texts)**”[3], którego celem było wsparcie państw we wdrażaniu wytycznych Kodeksu Żywnościowego dotyczących przeciwdziałania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe. Podczas wydarzenia zaprezentowano doświadczenia sześciu krajów uczestniczących w projekcie w zakresie ograniczania zagrożeń związanych z opornością drobnoustrojów przenoszonych przez żywność oraz omówiono dobre praktyki i wnioski mogące wspierać przyszłe działania realizowane zgodnie z podejściem „Jedno Zdrowie” (One Health).

Źródła:

1. <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/monitoring-nutritional-status-and-food-safety-and-events/foodborne-disease-estimates/2026-edition>
2. <https://www.fao.org/newsroom/story/the-inspector-at-the-border/en>
3. <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/projects/ongoing/project-10/en/>

FOODFAKTY SAFETY WEEK

– POLSKA PLATFORMA EKSPERCKA WFSD 2026

W Polsce ważnym elementem obchodów WFSD 2026 był FoodFakty Safety Week – cykl bezpłatnych wydarzeń online organizowany od 8 do 12 czerwca 2026 r. Inicjatywa od lat stanowi integralną część krajowych obchodów Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności, tworząc przestrzeń do wymiany wiedzy i doświadczeń pomiędzy administracją publiczną, środowiskiem naukowym oraz przedstawicielami sektora spożywczego.

W gronie uczestników nie mogło zabraknąć ekspertów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od początku istnienia FoodFakty Safety Week IJHARS pełni funkcję partnera instytucjonalnego wydarzenia, współtworząc jego program merytoryczny i wzmacniając rolę inicjatywy jako ogólnopolskiej platformy dialogu na temat jakości i bezpieczeństwa żywności. Szczególne znaczenie Inspekcji wynika również z pełnienia funkcji krajowego Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego, odpowiedzialnego za koordynację udziału polskich instytucji i ekspertów w pracach tej największej międzynarodowej organizacji zajmującej się tematyką żywności i handlu produktami spożywczymi.

foodfakty
SAFETY WEEK

8-12 czerwca

Dorota Bocheńska

IJHARS

OD TRUDNOŚCI DO ROZWIĄZAŃ
BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ WSZĘDZIE



Tegoroczną edycję otworzyła Dorota Bocheńska, Główny Inspektor IJHARS, podkreślając znaczenie współpracy, wymiany wiedzy oraz budowania kultury jakości w całym łańcuchu dostaw. Zwróciła uwagę, że zapewnienie bezpiecznych produktów jest nierozdzielnie związane z utrzymaniem wysokich standardów jakości. Wskazała na współczesne wyzwania, takie jak globalizacja, zmiany klimatu, choroby zwierząt, stosowanie środków ochrony roślin oraz oszustwa żywnościowe, które mogą wpływać na zdrowie konsumentów i funkcjonowanie rynku. Podkreśliła, że skuteczne przeciwdziałanie tym zagrożeniom wymaga zaangażowania wszystkich uczestników łańcucha „od pola do stołu”, stosowania dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych oraz wykorzystywania nowoczesnych rozwiązań w zarządzaniu ryzykiem. Wyraziła również nadzieję, że dalszy rozwój innowacyjnych systemów zarządzania oraz współpraca wszystkich zainteresowanych stron będą sprzyjać budowaniu coraz bardziej odpornych i wiarygodnych systemów żywnościowych.

Program FoodFakty Safety Week 2026 obejmował pięć dni webinarów poświęconych najważniejszym wyzwaniom związanym z bezpieczeństwem żywności. Uczestnicy dyskutowali między innymi o odporności organizacji na sytuacje kryzysowe i podejmowaniu decyzji w warunkach niepewności, zmieniających się oczekiwaniach konsumentów oraz wynikających z nich wyzwaniach dla producentów. Poruszono również tematykę systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności i standardów certyfikacyjnych, w tym w kontekście zrównoważonego rozwoju oraz ograniczania ryzyka greenwashingu.

Ważnym elementem programu były także zagadnienia dotyczące zagrożeń mikrobiologicznych w globalnych łańcuchach dostaw, rosnącej złożoności procesów produkcyjnych oraz trudnych do wykrycia zagrożeń fizykochemicznych, które mogą wpływać na bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów.



W programie znalazły się wystąpienia ekspertek z Biura Współpracy Międzynarodowej IJHARS. Joanna Maryniak-Szpilarska przedstawiła najważniejsze aktualne tematy omawiane na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego. Omówiła prace dotyczące prewencyjnego znakowania alergenów pokarmowych (PAL – Precautionary Allergen Labelling), plany organizacji w zakresie tematu nowych źródeł żywności oraz opracowywane i aktualizowane normy dla konkretnych produktów, takich jak świeże daktyle czy liście curry. Zaprezentowała również nowe kierunki działań normalizacyjnych, w tym prace nad międzynarodową normą dla mleka wielbłądniego.

Z kolei Anna Janasik w prezentacji „Bezpieczeństwo żywności jutra: jak Foresight FAO identyfikuje przyszłe zagrożenia” przybliżyła metodologię foresightową stosowaną przez Organizację Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa. Podejście to służy identyfikacji trendów i zjawisk mogących w przyszłości oddziaływać na bezpieczeństwo żywności. Wystąpienie koncentrowało się na wczesnym rozpoznawaniu potencjalnych zagrożeń związanych między innymi ze zmianami klimatu, rozwojem nowych technologii, transformacją systemów żywnościowych oraz po-



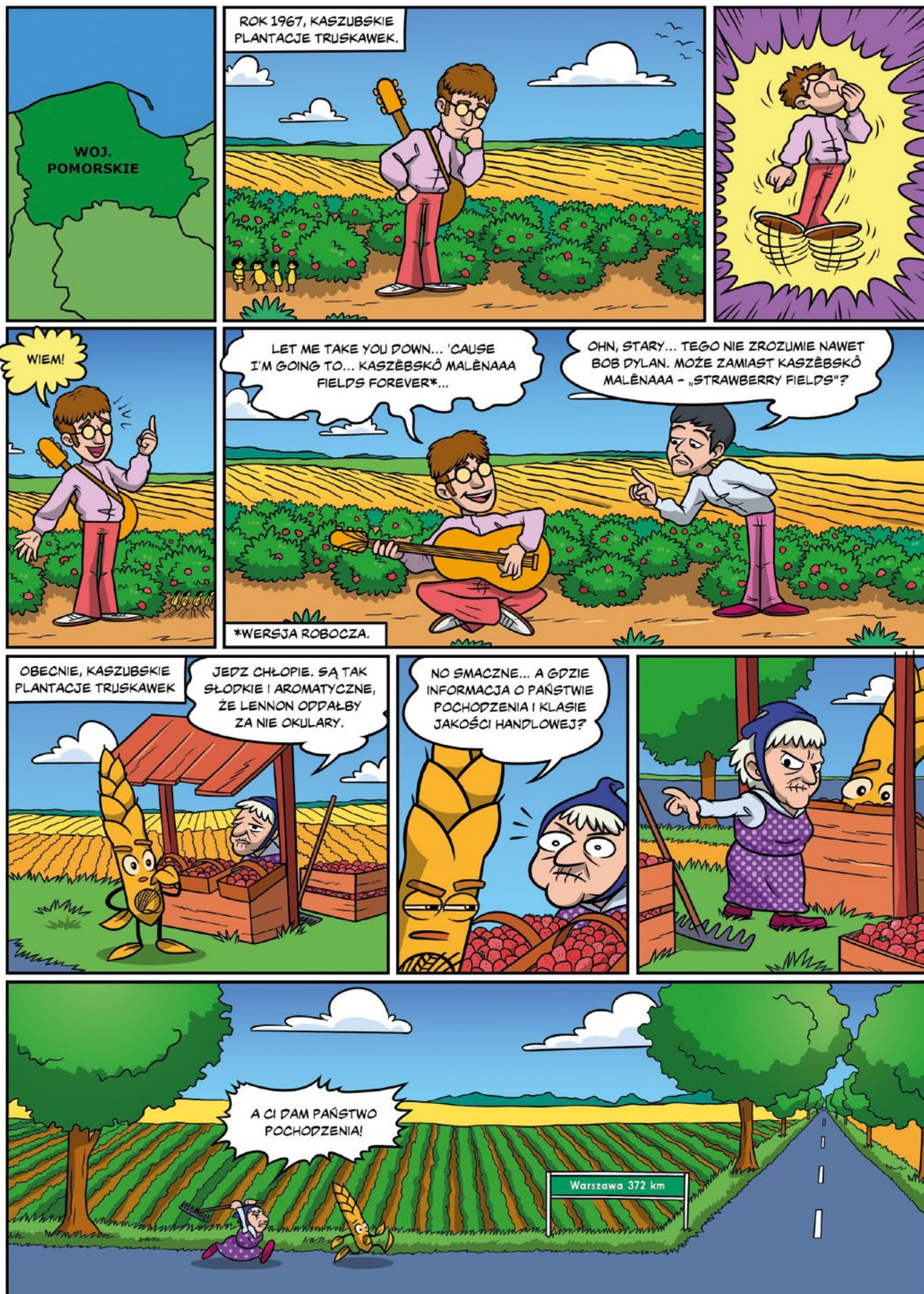
jawianiem się nowych surowców i metod produkcji, podkreślając znaczenie działań wyprzedzających w skutecznym zarządzaniu ryzykiem.

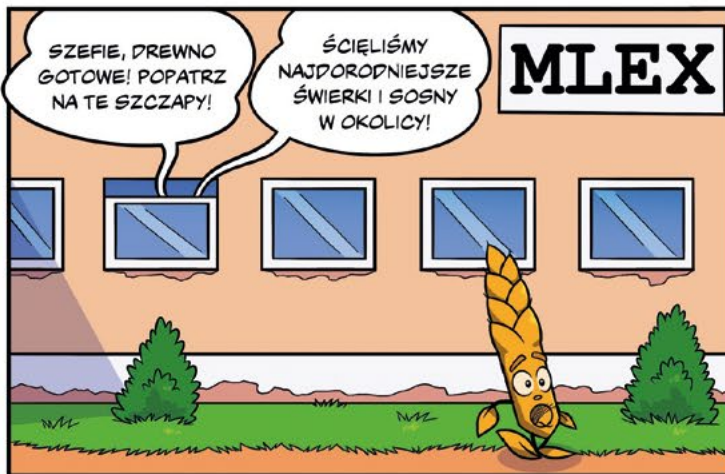
Obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności potwierdziły, że zapewnienie bezpieczeństwa żywności wymaga ścisłej współpracy wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego – od instytucji międzynarodowych i administracji publicznej, przez środowisko naukowe, po producentów i konsumentów. Zarówno globalne inicjatywy realizowane pod auspicjami FAO i WHO, jak i krajowe wydarzenia, takie jak FoodFakty Safety Week, pokazują, że skuteczne zarządzanie ryzykiem oraz podejmowanie decyzji opartych na wiedzy naukowej pozostają fundamentem budowy bezpiecznych, odpornych i zrównoważonych systemów żywnościowych.

W tym kontekście szczególnie mocno wybrzmiewa powracające przesłanie obchodów WFSD – „Bezpieczeństwo żywności to sprawa nas wszystkich”. Hasło to przypomina, że bezpieczeństwo żywności nie jest wyłącznie zadaniem organów kontrolnych czy producentów, lecz wspólną odpowiedzialnością wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego oraz każdego konsumenta. Dzięki współpracy, wymianie wiedzy i decyzjom opartym na nauce możliwe jest budowanie zaufania i skuteczna ochrona konsumentów.

Grafika źródła:

1. www.fao.org (oficjalna grafika)
2. źródło własne (uroczyste otwarcie FoodFakty Safety Week)





*SWARÓG - SŁOWIAŃSKI BÓG OGNIA I KOWALSTWA, ODPowiednik GRECKIEGO BOGA HEFAJSTOSA.

Fałszerstwa żywności w Europie i na świecie

NA CO UWAŻAĆ,
KUPUJĄC ŻYWNOSĆ ZA GRANICĄ.

Rafał Pakoca, Biuro Orzecznictwa i Legislacji IJHARS

Coraz więcej Polaków decyduje się na zagraniczne wyjazdy wakacyjne, dlatego też obok atrakcyjności kulinarnej odwiedzanych miejsc warto zwracać uwagę na kwestie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Konsumenci często zakładają, że standardy dot. produkcji i przetwarzania żywności są wszędzie zbliżone, jednak przepisy regulujące te kwestie mogą znacząco różnić się w zależności od kraju, zwłaszcza poza UE. W związku z tym, że w UE obowiązują rygorystyczne, zharmonizowane normy jakości i bezpieczeństwa żywności, na każdym etapie produkcji, przetwarzania oraz dystrybucji, podczas podróży wakacyjnych, zwłaszcza poza granice UE warto zachować większą czujność, gdyż zagrożenia, na które na co dzień w kraju nie zwracamy uwagi, za granicą mogą okazać się kluczowe dla naszego zdrowia i portfela.

Na wakacjach chętniej eksperymentujemy i sięgamy po nieznane nam wcześniej produkty tradycyjne oraz regionalne. Warto więc mieć świadomość, które grupy artykułów rolno-spożywczych są najczęściej fałszowane w odwiedzanych przez nas krajach. Taka wiedza pozwala na podejmowanie bardziej świadomych i ostrożnych decyzji zakupowych – zarówno podczas zagranicznych wyjazdów, jak i na rodzimym rynku. Zgodnie z danymi Polskiej Izby Turystyki dotyczącymi zagranicznych podróży w 2025 roku, Polacy najczęściej wybierali kierunki o dobrze rozwiniętej infrastrukturze turystycznej i atrakcyjnym stosunku ceny do jakości usług. Na czele zestawienia niezmiennie znajduje się Turcja, a kolejne miejsca zajmują Grecja i Egipt. W dalszej kolejności plasują się Tunezja oraz Hiszpania.

TURCJA – POPULARNOŚĆ TURYSTYCZNA, A RYZYKA W SEKTORZE ŻYWNOCI

Atrakcyjność Turcji jako najczęściej wybieranego kierunku zagranicznych wakacji Polaków, wynika z szerokiej oferty turystycznej oraz relatywnie korzystnych cen. Państwo to stanowi pomost między Europą, a Azją zarówno pod względem geograficznym, jak i kulturowym. System kontroli funkcjonuje i prowadzi działania interwencyjne, jednak równolegle obserwuje się istotną skalę nadużyć w różnych segmentach rynku spożywczego.

Jednym z najpoważniejszych zagrożeń dla turystów pozostaje spożywanie alkoholu pochodzącego z nielegalnych źródeł. W procesie jego niekontrolowanej produkcji, oprócz wysokich stężeń etanolu, w napojach może pojawić się wysoce toksyczny metanol. Substancja ta, stosowana powszechnie w przemyśle, ma silne działanie trujące, a jej spożycie może prowadzić do ciężkich zatruc, trwałego uszkodzenia wzroku czy śmierci.

W ostatnich latach w wielu popularnych turystycznie regionach odnotowano liczne przypadki takich zatruc, w tym incydenty śmiertelne. Skala tego problemu jest bezpośrednio powiązana z wysokim opodatkowaniem legalnego alkoholu (akcyzą) oraz dynamicznym rozwojem szarej strefy i czarnego rynku.



Oprócz alkoholu uwagę należy zwrócić również na inne grupy produktów, np. miód, w przypadku którego odnotowano przypadki rozcieńczania syropami cukrowymi lub fałszowania składu.

Niektóre doniesienia wskazują także na nieprawidłowości w oznakowaniu m.in. tradycyjnych tureckich przetworów warzywnych, takich jak tursu (wielowarzywne kiszonki). W ich składzie ujawniano brak rzetelnej informacji o obecności dwutlenku siarki (E220). Choć substancja ta jest legalnie dopuszczonym do stosowania konserwantem, jej obecność musi być bezwzględnie deklarowana na etykiecie. Dwutlenek siarki zalicza się bowiem do alergenów, które u osób nadwrażliwych mogą wywołać silne reakcje alergiczne.

GRECJA – TRADYCJA JAKOŚCI, A PROBLEM FAŁSZERSTW

Grecja, będąca drugim najczęściej wybieranym kierunkiem wakacyjnym Polaków, jest kojarzona przede wszystkim z wysokiej jakości produktami śródziemnomorskimi, w tym oliwą z oliwek oraz serem feta. Oliwa z oliwek, określana często mianem „płynnego złota”, stanowi jeden z filarów greckiego eksportu rolno-spożywczego. Niestety wraz z wysoką wartością rynkową produktu rozwija się zjawisko fałszowania. Przykładem mogą być działania służb w Salonikach, gdzie zlikwidowano zorganizowaną grupę przestępczą produkującą olej słonecznikowy barwiony i aromatyzowany w taki sposób, aby imitował oliwę extra virgin. Produkty te były wprowadzane do obrotu z wykorzystaniem fałszywych certyfikatów jakości oraz oznaczeń geograficznych. Podobne wyzwania dotyczą sera feta, jednego z najbardziej rozpoznawalnych produktów greckich. Jest to wyrób objęty w Unii Europejskiej ochroną w ramach systemu Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP), co oznacza, że autentyczna feta może być produkowana wyłącznie



w określonych regionach Grecji i z ściśle określonych surowców, głównie mleka owczego z niewielkim dodatkiem mleka koziego. Jednocześnie skala globalnego rynku serów określanych jako „feta” znacząco przekracza możliwości produkcyjne Grecji, co sprzyja obecności licznych produktów imitujących ten wyrób.

EGIPT – ATRAKCYJNY KIERUNEK TURYSTYCZNY, A WYZWANIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

Egipt należy do krajów cieszących się dużą popularnością wśród polskich turystów, oferując zarówno bogate dziedzictwo kulturowe, jak i różnorodną ofertę kulinarną. Intensywny ruch turystyczny oraz rozwinięty sektor gastronomiczny sprzyjają równocześnie występowaniu problemów związanych z jakością żywności. Jednym z najbardziej wrażliwych obszarów, gdzie obserwuje się nieprawidłowości jest sektor mleczarski. Tradycyjne egipskie sery, takie jak Domiati, Karish czy Ras, często produkowane są z mleka surowego i w warunkach rzemieślniczych, bez pełnej kontroli higieny i stabilnego łańcucha chłodniczego.

Badania naukowe wskazują, że w tego typu produktach mogą występować wysokie poziomy zanieczyszczenia mikrobiologicznego, w tym bakterii chorobotwórczych, co stanowi realne ryzyko



dla zdrowia konsumenta. Dodatkowo analizy surowego mleka i serów wykazują obecność zanieczyszczeń chemicznych, takich jak metale ciężkie czy pozostałości pestycydów. W kontekście fałszowania żywności należy zaznaczyć, że w warunkach ograniczonego dostępu do chłodzenia w krajach

o ciepłym klimacie opisywano przypadki nielegalnego stosowania formaliny jako środka konserwującego mleko. Praktyka ta, dobrze udokumentowana w literaturze dotyczącej bezpieczeństwa żywności w krajach rozwijających się, ma na celu wydłużenie trwałości produktu, lecz wiąże się z poważnymi konsekwencjami zdrowotnymi, ponieważ ten formaldehyd jest substancją toksyczną i kancerogenną. Istotnym zagrożeniem dla turystów pozostaje również jakość wody pitnej.

Choć systemy uzdatniania wody funkcjonują w dużych miastach, badania oraz obserwacje epidemiologiczne wskazują na podwyższone ryzyko infekcji bakteryjnych, w tym zakażeń *Escherichia coli*. W niektórych przypadkach dochodziło do ognisk

chorób o charakterze żołądkowo-jelitowym, które mogły być powiązane z zanieczyszczeniem środowiskowym lub żywnością. Z tego względu liczne rekomendacje międzynarodowe wskazują na konieczność korzystania z wody butelkowanej lub odpowiednio filtrowanej, ponieważ jakość wody wodociągowej może być zmienna, zwłaszcza poza głównymi centrami miejskimi.

Dodatkowo należy odnotować, że system RASFF, będący oficjalnym mechanizmem Unii Europejskiej do monitorowania zagrożeń w łańcuchu żywnościowym, regularnie rejestruje przypadki przekroczeń dopuszczalnych poziomów pestycydów w owocach i warzywach pochodzących z Egiptu, w tym obecność substancji niedozwolonych w UE.

TUNEZJA – BUDŻETOWA ALTERNATYWA I WYZWANIA JAKOŚCIOWE W ŻYWNOSCI

Tunezja, postrzegana jako bardziej przystępna cenowo alternatywa dla Grecji czy Turcji, zyskuje na popularności wśród turystów z Polski. Istotnym elementem lokalnej oferty kulinarnej jest harissa – ostra pasta paprykowa uznawana za jeden z symboli kuchni tunezyjskiej i często wybierana jako pamiątka z podróży.

Dane pochodzące z działań kontrolnych tunezyjskich służb sanitarnych wskazują na występowanie powtarzalnych nieprawidłowości w produkcji i dystrybucji tego typu wyrobów. W trakcie inspekcji identyfikowano przypadki wprowadzania do obrotu harissy pakowanej w opakowania nieprzeznaczone do kontaktu z żywnością, a także produktów niewłaściwie oznakowanych, pozbawionych podstawowych informacji dotyczących pochodzenia czy daty produkcji. Wykryto również nieprawidłowości dotyczące innych produktów roślinnych.

W przypadku oliwek, przetworów warzywnych czy sałatek fermentowanych odnotowuje się ryzyko zanieczyszczeń wynikających z niewłaściwego przechowywania i niedostatecznej kontroli procesu fermentacji. Może to prowadzić do rozwoju

pleśni oraz innych drobnoustrojów niepożądanych, co obniża zarówno bezpieczeństwo, jak i jakość sensoryczną produktów.

Wrażliwą kategorią pozostają także przyprawy, które należą do produktów szczególnie podatnych na fałszowanie.

W warunkach presji cenowej mogą być one zanieczyszczane materiałami obcymi lub rozcieńczane dodatkami roślinnymi o niższej wartości jakościowej.

W praktyce oznacza to, że mimo atrakcyjności Tunezji jako kierunku turystycznego, konsument powinien zachować ostrożność przy zakupie lokalnych produktów spożywczych, zwłaszcza oferowanych poza oficjalnymi kanałami sprzedaży.



HISZPANIA – WYSOKI POZIOM KONTROLI, A RYZYKA ZWIĄZANE Z MASOWĄ TURYSTYKĄ

Hiszpania należy do krajów o wysokim poziomie regulacji w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. System kontroli oparty na przepisach Unii Europejskiej obejmuje zarówno produkcję, jak i dystrybucję, a instytucje nadzorcze prowadzą stały monitoring zagrożeń w łańcuchu żywnościowym.

Z formalnego punktu widzenia jest to więc rynek uznawany za bezpieczny dla konsumenta, w tym turysty. Jednocześnie ogromna skala ruchu turystycznego, szczególnie w dużych miastach i regionach wakacyjnych, sprzyja występowaniu nadużyć o charakterze ekonomicznym. Dotyczą one przede wszystkim gastronomii i handlu detalicznego, gdzie przeciętny turysta nie posiada wystarczającej wiedzy, aby rozpoznać autentyczność produktu lub prawidłowo ocenić jego jakość. Sytuacja, w której konsumenci wiedzą o produkcie znacznie mniej niż jego producenci, w połączeniu z dużym zainteresowaniem na rynku, stwarza idealne warunki do nadużyć i oszustw żywnościowych.

Przykładem takich praktyk był przypadek restauracji w Madrycie, w której klientom serwowano mięso pochodzące z dzikich gołębi miejskich, przedstawiając je jako danie z kaczki. Kontrola wykazała nie tylko fałszerstwo dotyczące rodzaju surowca, ale również poważne naruszenia zasad higieny, co doprowadziło do zamknięcia lokalu. Tego typu zdarzenia mają charakter incydentalny, jed-



nak dobrze ilustrują ryzyka związane z segmentem gastronomicznym obsługującym masowego turystę. Istotnym obszarem nadużyć pozostaje również rynek wina. Hiszpania jest jednym z największych producentów tego produktu na świecie, jednak tylko część wytwarzanych win posiada chronione oznaczenia geograficzne oraz ugruntowaną renomę międzynarodową. Znane są przypadki fałszowania oznaczeń marketingowych, polegające m.in. na stosowaniu wprowadzających w błąd etykiet sugerujących wyjątkowe pochodzenie lub prestiż produktu. W jednym z takich zdarzeń, ujawnionym w ramach działań hiszpańskiej Gwardii Cywilnej, wino sprzedawane jako pochodzące z regionu Rioja było oznaczane etykietami zawierającymi nieprawdziwe odniesienia do „rodziny królewskiej”. Analiza wykazała, że oznakowanie było nanoszone w sposób niejednolity i ręczny, co wskazywało na brak profesjonalnego procesu etykietowania i celowe wprowadzanie konsumentów w błąd.



KLUCZOWA ROLA ŚWIADOMOŚCI KONSUMENCKIEJ

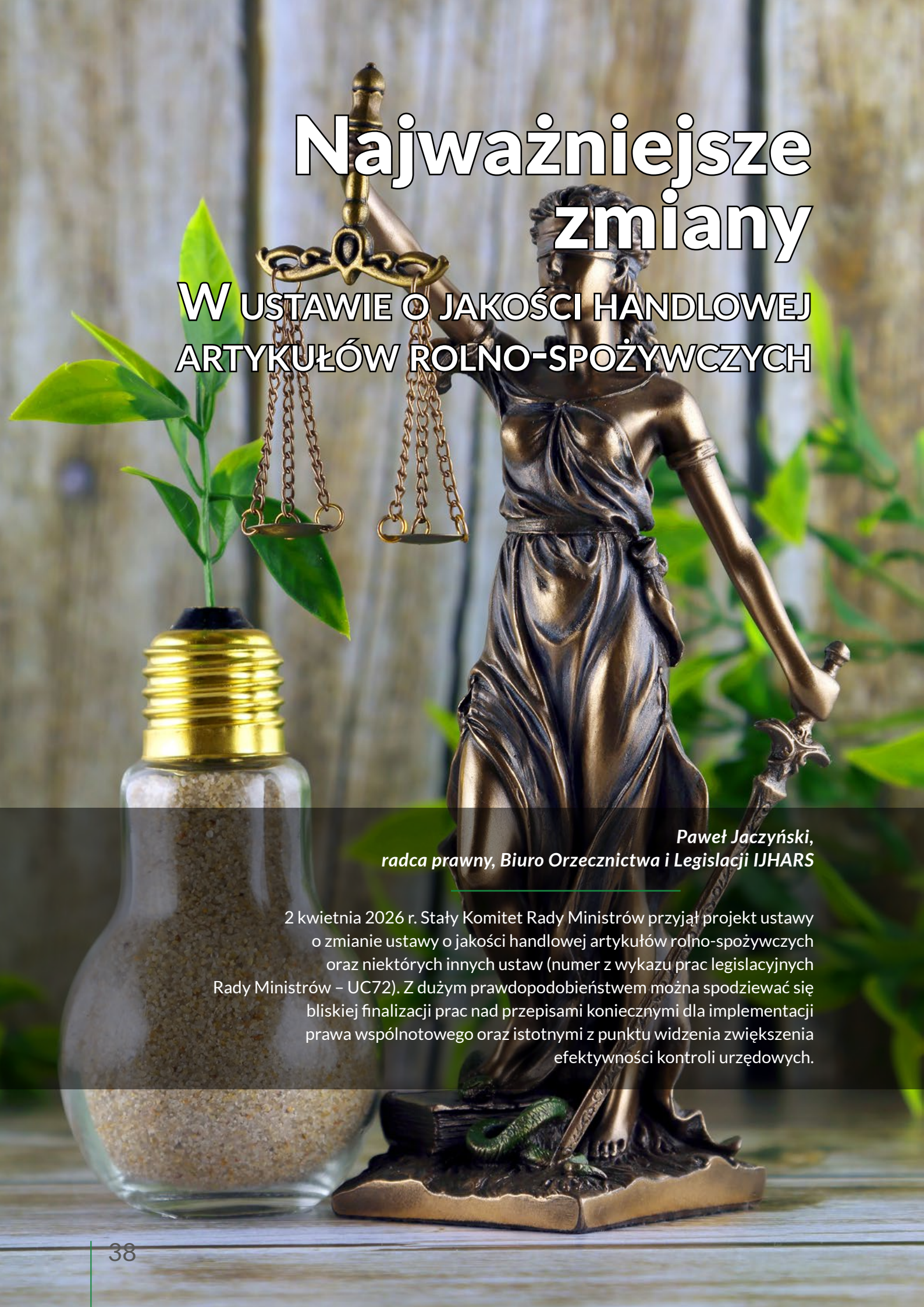
Ryzyko nieuczciwych praktyk istnieje zarówno za granicą, jak i na rynku krajowym i wynika głównie z przewagi informacyjnej sprzedawcy nad konsumentem. W środowisku turystycznym nasila się ono ze względu na ograniczoną znajomość lokalnych produktów i oznaczeń. Nadużycia mogą pojawiać się nawet w krajach o wysokich standardach, szczególnie w miejscach obsługujących masową turystykę. Duża rotacja klientów i presja cenowa sprzyjają obniżaniu jakości, zwłaszcza w niezwyfikowanych punktach sprzedaży.

W praktyce oznacza to konieczność ostrożnego podejścia do produktów określanych jako „tradycyjne” czy „naturalne”, które często mają charakter marketingowy. Ostatecznie bezpieczeństwo żywności w podróży zależy w dużej mierze od decyzji konsumenta i jego zdolności do krytycznej oceny oferty.



Materiały źródłowe do artykułu:

1. Raport Polskiej Izby Turystyki - Zagraniczne wakacje Polaków 2025
2. Monthly reports on EU Agri-Food Fraud suspicions - https://food.ec.europa.eu/food-safety/acn/ffn-monthly_en
3. Monthly Summary of Articles on Food Fraud and Adulteration - https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/jrc-food-fraud-monthly-report_en
4. <https://en.haberler.com/hundreds-of-people-were-saved-from-death-they-18418463/>
5. <https://www.ekathimerini.com/news/1267112/police-in-thessaloniki-smash-adulterated-olive-oil-ring/>
6. <https://en.arij.net/investigation/white-cheese-a-cancer-spreading-in-egyptian-homes/>
7. <https://news-tunisia.tunisienumerique.com/tunisia-insspa-seizes-over-45-tons-of-unsafe-food-products-ahead-of-ramadan-video/>
8. <https://www.periodistadigital.com/gente/sucesos/20250408/cierran-restaurant-chino-usera-vendia-comida-podrida-palomas-servidas-pato-laqueado-noticia-689405076259/>
9. <https://www.europapress.es/la-rioja/noticia-investigados-dos-hombres-comercializar-vino-rioja-etiquetas-falsas-leyenda-vino-familia-real-20250701094742.html>



Najważniejsze zmiany

W USTAWIE O JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

*Paweł Jaczyński,
radca prawny, Biuro Orzecznictwa i Legislacji IJHARS*

2 kwietnia 2026 r. Stały Komitet Rady Ministrów przyjął projekt ustawy o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz niektórych innych ustaw (numer z wykazu prac legislacyjnych Rady Ministrów – UC72). Z dużym prawdopodobieństwem można spodziewać się bliskiej finalizacji prac nad przepisami koniecznymi dla implementacji prawa wspólnotowego oraz istotnymi z punktu widzenia zwiększenia efektywności kontroli urzędowych.

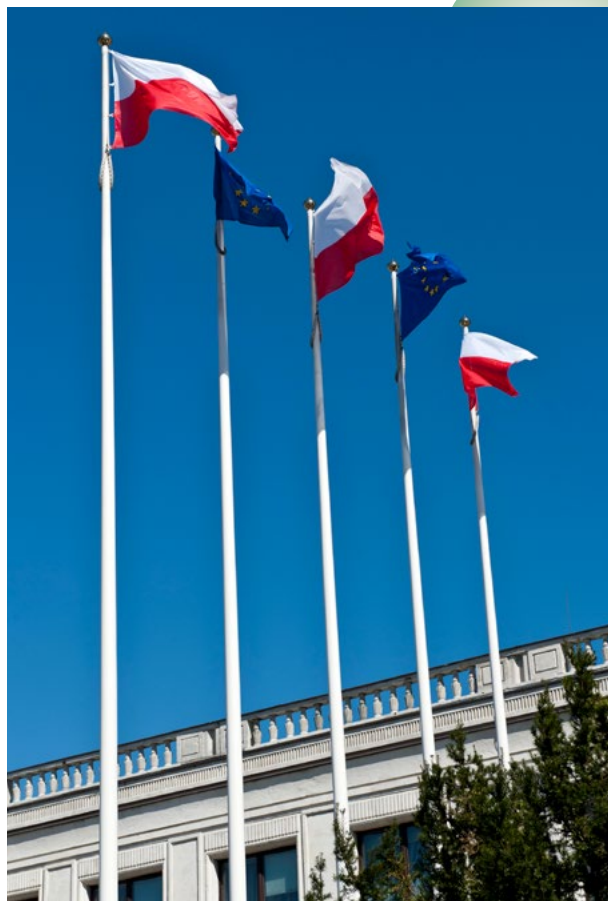
Największa na przestrzeni ostatnich lat nowelizacja ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych [1] obok czysto technicznego przeniesienia do niej istniejących już regulacji zawiera również szereg rozwiązań nowych,

dostosowujących sposób funkcjonowania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) do zmieniającej się rzeczywistości rynkowej, w szczególności coraz powszechniejszego obrotu żywnością za pośrednictwem Internetu.

WDROŻENIE PRZEPISÓW PRAWA WSPÓLNOTOWEGO

Projekt ustawy wdraża do krajowego porządku prawnego przepisy rozporządzeń Komisji (UE) 2023/2429 [2] oraz 2023/2430 [3]. Przepisy ww. aktów prawnych rozszerzyły regulacje w zakresie jakości handlowej produktów sektora owoców i warzyw oraz objęły wymagania jakości handlowej bananów oraz niektórych suszonych owoców. Ponadto w celu lepszego usystematyzowania przepisów regulujących jakość handlową, transpozycja ww. przepisów została dokonana w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, a nie jak miało to miejsce w przypadku dotychczasowych regulacji owoców i warzyw – w ustawie o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu [4].

Przepisy rozporządzenia Komisji (UE) 2023/2464 [5] dały państwom członkowskim możliwość zwalniania podmiotów ze znakowania jaj w miejscu produkcji - pod warunkiem, że znakowanie jaj odbywa się w pierwszym zakładzie pakowania. Projekt ustawy wdraża i reguluje tryb powyższego zwolnienia na rynku krajowym.



DOPRECYZOWANIE DEFINICJI

ARTYKUŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO ZAFALSZOWANEGO

Obowiązująca obecnie definicja artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego (art. 3 pkt 10) nie obejmuje swym zakresem produktów, w oznakowaniu których nie zawarto żadnych informacji.

Wobec producentów, którzy wprowadzają do obrotu produkty bez żadnych informacji niemożliwe jest zastosowanie surowszej sankcji, jak ma to miejsce w przypadku np. nieprawdziwych informacji. Nowelizacja uzupełni definicję w powyższym zakresie. Nowa definicja przewiduje ponadto, że artykułem rolno-spożywczym zafałszowanym każdorazowo

będzie produkt, którego nazwa lub skład będą niezgodne z przepisami, a także produkt, w którym podano niezgodne z prawdą informacje odnośnie do pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

W przypadku innych zmian mających na celu ukrycie rzeczywistego składu lub innych właściwości, dla uznania za artykuł rolno-spożywczy zafałszowany niezbędne będzie wykazanie, że niezgodności te w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych.

WIĘKSZE MOŻLIWOŚCI KONTROLNE NA GRANICY

W obecnym stanie prawnym granicznym kontrolom IJHARS podlegają wyłącznie produkty przywożone z krajów trzecich wymienione w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi [6], przywożone w ilościach nie mniejszych niż wskazane w tym rozporządzeniu. Zmiana przepisów umożliwi organom IJHARS reagowania na sytuacje, w których następuje próba

przywiezienia na terytorium Polski produktów deklarowanych niezgodnie z prawdą jako niebędące żywnością albo produktów, które z racji przywozu w ilościach mniejszych niż określone w rozporządzeniu nie podlegają obecnie kontrolom IJHARS, a co do których istnieje wysokie prawdopodobieństwo, że celem ich przywozu jest wprowadzenie do obrotu.

OGRANICZENIE STOSOWANIA ZNAKU POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ

Nowelizacja znosi obowiązujący automatyzm w możliwości używania znaku jakości Poznaj Dobrą Żywność (PDŻ) na produktach wytwarzanych w ramach unijnych systemów jakości żywności (oznakowanych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność lub objętych systemem rolnictwa ekologicznego) oraz systemów jakości żywności uznanych za krajowe.

W nowym stanie prawnym znakiem PDŻ będą mogły być oznakowane jedynie produkty charakteryzujące się specyficznymi cechami jakości handlowej lub wymaganiami jakości handlowej, w szczególności w zakresie sposobu produkcji, składu lub właściwości organoleptycznych, dla których znak ten

zostanie przyznany decyzją ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

Projektowane przepisy przewidują okres przejściowy dla producentów produktów wytwarzanych w ramach unijnych systemów jakości żywności oraz systemów jakości żywności uznanych za krajowe. W przypadku braku decyzji o przyznaniu znaku jakości, produkty te mogą być oznakowane znakiem jakości PDŻ i będą mogły pozostać w obrocie przez dwa lata od dnia wejścia w życie ustawy.



**POZNAJ DOBRĄ
ŻYWNOŚĆ**



NOWE ZADANIA

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom zarówno producentów, jak i konsumentów, ustawa nakłada na IJHARS nowe zadania w postaci prowadzenia działalności edukacyjnej i informacyjnej. IJHARS będzie upowszechniała i popularyzowała wiedzę na rzecz świadomego nabywania artykułów rolno-spożywczych, a także promowała produkcję ekologiczną, rolniczy handel detaliczny oraz inne formy skracania łańcucha dostaw w obrocie artykułami rolno-spożywczymi.

Nowym zadaniem IJHARS będzie współpraca z organami ścigania w zakresie umożliwiającym wykonywanie zadań dotyczących oszustw żywnościowych.

Edukacja i informacja

-  Świadome nabywanie żywności
-  Promocja produkcji ekologicznej
-  Skracanie łańcucha dostaw

Współpraca z organami

-  Prokurator Krajowy
-  Komendant Główny Policji
-  Szef KAS
-  Komendant Straży Granicznej

Współpraca będzie odbywała się na podstawie porozumień zawartych przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z Prokuratorem Krajowym, Komendantem Głównym Policji, Szefem Krajowej Administracji Skarbowej oraz Komendantem Głównym Straży Granicznej.

NOWE UPRAWNIENIA KONTROLNE

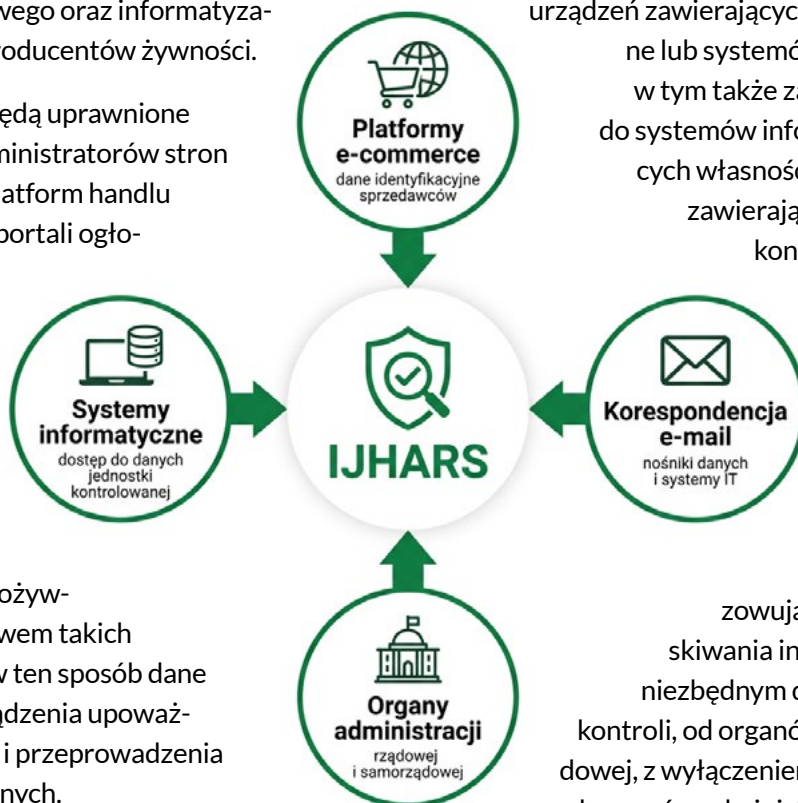
Przyznanie nowych i modyfikacja istniejących uprawnień kontrolnych IJHARS stanowi odpowiedź na zmiany w funkcjonowaniu rynku żywności w Polsce, przede wszystkim rosnący udział handlu internetowego oraz informatyzację działalności producentów żywności.

Organy IJHARS będą uprawnione do żądania od administratorów stron internetowych (platform handlu elektronicznego, portali ogłoszeniowych itp.)

udostępnienia danych umożliwiających identyfikację podmiotów wprowadzających do obrotu artykuły rolno-spożywcze za pośrednictwem takich stron. Uzyskane w ten sposób dane posłużą do sporządzenia upoważnienia do kontroli i przeprowadzenia czynności kontrolnych.

Organy IJHARS będą miały prawo żądać udostępnienia związanej z przedmiotem kontroli

korrespondencji przesyłanej pocztą elektroniczną, informatycznych nośników danych w rozumieniu przepisów o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, innych urzędzeń zawierających dane informatyczne lub systemów informatycznych, w tym także zapewnienia dostępu do systemów informatycznych będących własnością innego podmiotu zawierających dane jednostki kontrolowanej w zakresie objętym przedmiotem kontroli, do których jednostka kontrolowana ma dostęp. Nowelizowane przepisy doprecyzowują również tryb pozyskiwania informacji, w zakresie niezbędnym do przeprowadzania kontroli, od organów administracji rządowej, z wyłączeniem organów ścigania, od organów administracji samorządowej oraz państwowych i samorządowych jednostek organizacyjnych.



BADANIA LABORATORYJNE NA WNIOSEK INNYCH ORGANÓW

W związku z rosnącym potencjałem laboratoryjnym IJHARS i zainteresowaniem korzystania z jego możliwości przez inne organy, w tym organy z innych państw członkowskich, organy ścigania oraz sądy, znowelizowane przepisy umożliwią wykonywania odpłatnych badań w laboratoriach IJHARS przez ww. organy. Wyjątkiem będą badania zlecane przez sądy lub prokuraturę w zakresie postępowań prowadzonych w związku z podejrzeniem popełnienia przestępstwa albo popełnieniem przestępstwa oszustwa żywnościowego, kiedy to będą one wykonywane nieodpłatnie.



OPŁATY ZA KONTROLE GRANICZNE

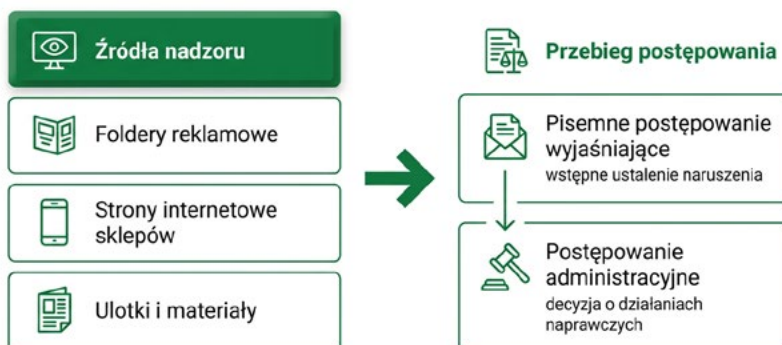


Wprowadzone zmiany przewidują wprowadzenie obowiązkowych opłat za kontrole graniczne w miejsce obecnych opłat związanych jedynie z kontrolami zakończonymi stwierdzeniem niewłaściwej jakości.

Opłaty w formie zryczałtowanej określone są w rozporządzeniu [7] i uzależnione są od liczby kontrolowanych partii.

NADZÓR IJHARS NAD INFORMACJAMI PRZEKAZYWANYMI W SPOSÓB INNY NIŻ W OZNAKOWANIU ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Istotną zmianą jest przyznanie IJHARS narzędzi służących nadzorowi nad informacjami przekazywanymi w sposób inny niż w oznakowaniu żywności (w folderach reklamowych, ulotkach, na stronach sklepów internetowych itp.). Postępowanie w ramach ww. nadzoru byłoby dla objętych nim podmiotów mniej dolegliwe niż klasyczna kontrola, gdyż polegałoby na pisemnym postępowaniu wyjaśniającym mającym na celu wstępne ustalenie, czy nastąpiło naruszenie przepisów w zakresie przekazywania informacji na temat artykułów rolno-spożywczych oraz



ustalenie podmiotu odpowiedzialnego za to naruszenie. Konsekwencją ww. postępowania mogłoby być postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji obligującej do podjęcia określonych działań naprawczych.

OSZUSTWO ŻYWNOŚCIOWE

Projektowane zmiany wprowadzają do polskiego porządku prawnego sankcje karne za przestępstwo oszustwa żywnościowego, definiując jednocześnie ww. czyn zabroniony jako wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych w celu osiągnięcia korzyści majątkowej.

Od funkcjonującego już deliktu administracyjnego w postaci wprowadzenia do obrotu artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego, ww. przestępstwo będzie odróżniała celowość działania i ukierunkowanie na osiągnięcie korzyści majątkowej. W odróżnieniu od deliktu administracyjnego, przestępstwo oszustwa żywnościowego będzie mogło być popełnione jedynie przez osobę fizyczną.



Źródła:

1. ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980 ze zm.)
2. rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011 (Dz. Urz. UE L z 03.11.2023)
3. rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2023/2430 z dnia 17 sierpnia 2023 r. ustanawiające przepisy dotyczące kontroli zgodności norm handlowych w odniesieniu do sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów (Dz. Urz. UE L z 03.11.2023)
4. ustawa z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1318)
5. rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2023/2464 z dnia 17 sierpnia 2023 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących jaj (Dz. Urz. UE L 2023/2464 z 08.11.2023)
6. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 stycznia 2013 r. w sprawie wykazu artykułów rolno-spożywczych przywożonych z zagranicy oraz ich minimalnych ilości podlegających kontroli jakości handlowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 1934 ze zm.)
7. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 listopada 2022 r. w sprawie stawek opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. z 2022 r. poz. 2354)

Działalność kontrolna IJHARS w 2025 roku.



*Katarzyna Piotrowicz i Jarosław Doliński
Biuro Kontroli Wewnętrznej IJHARS*

Ubiegły rok w działalności IJHARS był okresem konsekwentnej realizacji zadań w zakresie nadzoru na jakością handlową artykułów rolno-spożywczych, ochrony interesów konsumentów oraz wspierania uczciwej konkurencji na rynku. Sprawozdawczość, choć bywa postrzegana jako tradycyjna, a niekiedy jako forma o ugruntowanym charakterze prezentowania wyników działalności, w rzeczywistości pozostaje niezwykle ważnym narzędziem wspierającym wyznaczenie priorytetów, analizę trendów oraz identyfikację nowych obszarów wymagających objęcia kontrolą.

NAJWAŻNIEJSZE PROBLEMY BRANŻY PSZCZELARSKIEJ: AUTENTYCZNOŚĆ MIODU, UWARUNKOWANIA PRAWNE I KONKURENCJA ZE STRONY IMPORTU

Rok 2025

Dane zawarte w Sprawozdaniu pozyskane między innymi z systemu teleinformatycznego stanowią nie tylko syntetyczny obraz przeprowadzonych działań kontrolnych i stwierdzonych nieprawidłowości, lecz także rzetelną bazę do prowadzenia nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i realizacji czynności kontrolnych.

W 2025 roku IJHARS prowadziła kontrole jakości produktów rolno-spożywczych zarówno na etapie produkcji, jak i w obrocie hurtowym oraz detalicznym. Inspekcja realizowała kontrole u producentów, na rynkach hurtowych, w gastronomii oraz na rynku detalicznym, a także dodatkowo zapewniała kontrole towarów na przejściach granicznych.

W realizację zadań kontrolnych w ubiegłym roku zaangażowanych było 809 pracowników, w tym 149 osób zatrudnionych w 7 laboratoriach IJHARS.



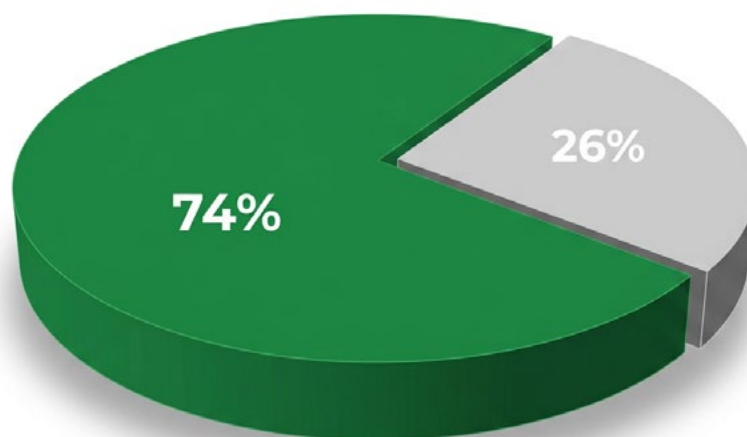
W 2025 roku IJHARS przeprowadziła ogółem 76 560 kontroli, w tym: 66 386 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 7 478 kontroli urzędowych na rynku krajowym oraz 2 696 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy.

Analiza porównawcza lat 2024 i 2025 wskazuje na zmiany w liczbie realizowanych działań przez IJHARS w poszczególnych obszarach (rysunek 1).

W obrocie z zagranicą liczba kontroli spadła o 3 302 (o 4,7 %), natomiast na rynku krajowym wzrosła o 108 kontroli (o 1,5 %). Z kolei liczba czynności realizowanych na wniosek przedsiębiorcy zmniejszyła się o 274 (o 9,2 %).

Zmiany te wskazują na dostosowanie działań kontrolnych do aktualnych potrzeb i zidentyfikowanych obszarów ryzyka.

Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym obejmowała kontrole prowadzone w trybie planowym i doraźnym (rysunek 2).



■ Kontrole planowe 74% ■ Kontrole doraźne 26%

Kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przeprowadzane są zgodnie z „Rocznym ramowym planem kontroli”, po analiza ryzyka.

Szczególne uwagę w 2025 roku zostało objęte mięso czerwone i jego przetwory. Ponadto, Inspekcja reagowała na bieżąco na wszystkie niepokojące informacje i sygnały konsumenckie. W związku z podejrzeniem o zafałszowaniu kraju pochodzenia prowadzone były kontrole w zakresie między innymi jakości ogórków importowanych z Rosji i Białorusi oraz jakości produktów pistacjowych.

W ubiegłym roku podejmowano również kontrole doraźne na wniosek administracji innego państwa Unii Europejskiej, w ramach Punktu Kontaktowego do spraw oszustw żywnościowych, które dotyczyły następujących grup towarowych, tj.: mięsa i produktów drobiowych, mięsa czerwonego, mleka i przetworów mlecznych, jaj i produktów jajecznych.

W wyniku planowych kontroli jakości artykułów rolno-spożywczych, przeprowadzonych na rynku krajowym stwierdzono, że:

- 2,6 % skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych nie odpowiadało deklarowanym cechom organoleptycznym i dotyczyło głównie: oliwy z oliwek, produktów świątecznych i miodu.
- 12,2 % skontrolowanych partii wyrobów zbędnych laboratoryjnie posiadało parametry fizykochemiczne niezgodne z przepisami o jakości handlowej lub z deklaracją producenta i dotyczyło m. in.: mięsa drobiowego, wyrobów ciastkarskich i żywności azjatyckiej i tureckiej,
- 35,1 % skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było nieprawidłowo oznakowanych, dotyczyło m.in. artykułów rolno-spożywczych oferowanych w gastronomii w tym: sushi, ryb smażonych.

Jednocześnie:

- 16,0 % skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw było niewłaściwie oznakowanych, a 0,3 % partii nie spełniało wymagań ja-

kościowych,

- 10,3 % skontrolowanych partii ziemniaków było niewłaściwie oznakowanych, a 0,8 % partii nie spełniało wymagań jakościowych.

Udział stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie poszczególnych elementów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (z wyłączeniem świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków) na różnych etapach kontroli łańcucha żywnościowego wskazano w tabeli 1.

Udział nieprawidłowości w 2025 roku (%)

	 Cechy organoleptyczne	 Parametry fizykochemiczne	 Znakowanie
 Produkcja	1,7%	15,3%	33,9%
 Detal	4%	10,6%	25,1%
 Gastronomia	1,6%	9,3%	62%
OGÓŁEM	2,6%	12,2%	35,1%

niski wysoki

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 2 211 decyzji administracyjnych, w tym: 1 752 nakładające kary pieniężne oraz 459 obejmujących artykuły rolno-spożywcze o jakości handlowej niezgodnej z wymaganiami lub deklaracją producenta. Ponadto 1 369 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem produktu, a na 547 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

W wyniku 2 696 czynności kontrolnych przeprowadzonych na wniosek producenta wydano:

- 1 264 certyfikatów na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzające spełnienie określonych wymagań jakościowych; posiadanie certyfikatu jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,



- 429 decyzji administracyjnych, w tym: 340 decyzji zezwalających na zastosowanie odstępstw od warunków produkcji metodami ekologicznymi, 37 decyzji zwalniających podmioty z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do produkcji, 28 decyzji dotyczących wydania lub cofnięcia zezwolenia na korzystanie ze specjalnego oznakowania opakowań świeżych owoców i warzyw, 19 decyzji w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, 5 decyzji odmawiających wydania zezwolenia na zastosowanie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej,
- 885 świadectw jakości handlowej, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; posiadanie świadectwa jakości handlowej ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 68 świadectw jakości dla produktów rolnych, środków spożywczych i napoju spirytusowego posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, potwierdzających zgodność procesu produkcji z deklarowaną specyfikacją.

W 2025 r. w ramach granicznych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, IJHARS skontrolowała ogółem 81 878 partii artykułów importowanych z krajów trzecich (w tym 6 286 partii świeżych owoców i warzyw objętych normami handlowymi UE).

Najczęściej kontrolowano: przetwory z owoców i warzyw, nasiona roślin oleistych, ryby i przetwory rybne, świeże owoce i warzywa, wyroby cukiernicze, wyroby ciastkarskie, herbaty i herbatki, wyroby winiarskie, artykuły mleczne, kawę.

W wyniku kontroli granicznych, na podstawie art. 29 ust.1 pkt 1, wydano 95 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu 121 partii artykułów rolno-spożywczych pochodzących z krajów trzecich, w tym: przetwory warzywne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, przyprawy i zioła, soku i nektary, napoje bezalkoholowe, wyroby ciastkarskie.

Nieprawidłowości dotyczyły głównie:



oznakowania – m.in. braku oznakowania w języku polskim, błędnego oznakowania krajem pochodzenia, nieprawidłowe oznakowanie gatunku,



niepełnienia wymagań określonych dla produktów rolnictwa ekologicznego,



przekroczenia dopuszczalnej zawartości siarczynów, HMF w miodzie, przekroczenia daty minimalnej trwałości,



cech fizykochemicznych artykułów rolno-spożywczych – zaniżona zawartość tłuszczu, cukrów, wody, zawyżona wilgotność,



cech organoleptycznych – objawów zepsucia i pleśni.

W wyniku urzędowych kontroli świeżych owoców i warzyw realizowanych w obrocie z zagranicą (na etapie wywozu do krajów trzecich oraz na etapie przywozu z krajów trzecich) zakwestionowano łącznie 22 partie owoców i warzyw pochodzących głównie: z Rosji, Turcji i Iranu wydając 21 protokołów niezgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw.

Nie zgodności dotyczyły:

- całkowitego braku oznakowania, braku oznakowania w języku polskim, braku kraju pochodzenia, braku cech identyfikacyjnych pakującego/wysyłającego,
- braku spełnienia wymagań minimalnych (występowanie objawów pleśni, zgnilizny, zepsucia),
- niespełnienia wymagań dotyczących wielkości mający istotny wpływ na niespełnienie wymagań dotyczących deklarowanej klasy.

Ponadto, w 2025 roku IJHARS przeprowadziła 1 471 kontroli granicznych w zakresie dopuszczania do obrotu produktów rolnictwa ekologicznego importowanych z 45 krajów trzecich. Łączna masa produktów ekologicznych wynosiła 26,6 tys. ton.

Podczas kontroli granicznych wydano 6 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu 10 partii produktów ekologicznych ze względu na wykrycie pozostałości pestycydów w importowanych produktach.

Jednym z kluczowych wyzwań dla IJHARS pozostaje rosnący napływ żywności z krajów spoza Unii Europejskiej, szczególnie w kontekście umowy handlowej UE z państwami Mercosur. W ramach działań przygotowawczych Inspekcja skoncentrowała się na wzmocnieniu nadzoru nad produktami z krajów trzecich, zwłaszcza w obszarze zgodności z przepisami oraz oznakowania.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych przedstawionych zostanie w Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2025 roku, które jest dostępne na stronie www.gov.pl/web/ijhars.



Ukraińska żywność

NIE WYPARŁA POLSKI Z UNIJNYCH RYNKÓW

*Józef Twardowski, Podkarpacki Wojewódzki Inspektor
Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych*

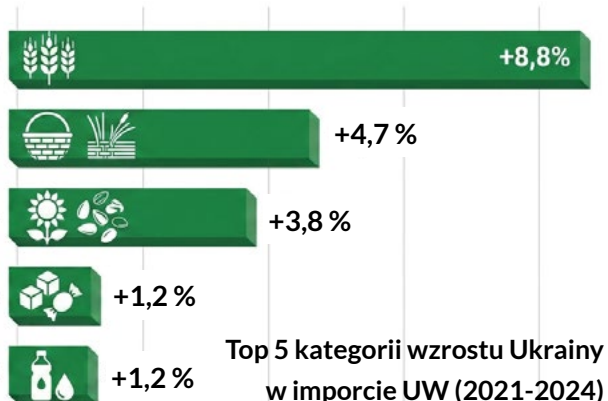
Od wybuchu wojny na Ukrainie niemal bez przerwy słyszymy głosy o zagrożeniu ze strony ukraińskiej żywności i wypieraniu Polski z unijnych rynków. Jak wynika jednak z najnowszych danych wcale nie jest tak źle. Jednocześnie kontrole graniczne Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych pokazują, że ilość trafiającej do Polski ukraińskiej żywności, po gwałtownym skoku spowodowanym wybuchem wojny w 2022 roku, systematycznie spada.

Rynek Unii Europejskiej jest kluczowym dla polskiego rolnictwa, odpowiadając za ponad 70 % wartości całego naszego eksportu rolno-spożywczego. Każda zmiana w strukturze dostaw na ten rynek budzi więc w Polsce niepokój. Niepokój ten wzmógł się w momencie rosyjskiej inwazji na Ukrainę i wynikającej z tego decyzji Brukseli o otwarciu granic dla ukraińskich artykułów rolno-spożywczych i ich napływu do wielu unijnych krajów, w tym do Polski.



RÓWNY KROK POLSKI I UKRAINY NA UNIJNYM RYNKU

Jak pokazują jednak dane opracowane przez analityków banku Credit Agricole w opublikowanym przy końcu ubiegłego roku raporcie „Agro Mapa” wcale nie jest tak źle. W zestawieniu danych za 2021 rok, czyli ostatniego pełnego roku przed wybuchem wojny na Ukrainie i 2024 roku wynika, że udział Ukrainy w wartości unijnego importu artykułów rolno-spożywczych rzeczywiście wzrósł i to sporo z 1,3 proc. do 1,9 proc.



Jednocześnie w tym samym czasie udział polskiego importu artykułów rolno-spożywczych też wzrósł z 4,9 proc. do 5,5 proc. Oznacza to, że w ostatnich latach zarówno Ukraina jak i Polska w podobnym stopniu zwiększyły swoją obecność na unijnym rynku, a Polska nie straciła udziałów w europejskim torcie na rzecz wschodniego sąsiada. Świadczy o tym albo o dużej chłonności unijnego rynku, który przyjmuje zwiększone dostawy zarówno ze strony ukraińskiej jak i polskiej, albo o wypieraniu przez te kraje konkurencji z innych części świata.

Jeśli chodzi o poszczególne kategorie produktowe to w latach 2021-2024 Ukraina najmocniej zwiększyła

swój udział w unijnym rynku w kategorii „zboża” (wzrost o 8,8 proc.), „materiały roślinne do wyplatania” (wzrost o 4,7 proc.), „nasiona i owoce oleiste, rośliny przemysłowe” (wzrost o 3,8 proc.), „cukry i wyroby cukiernicze” (wzrost o 1,2 proc.), „tłuszcze roślinne i zwierzęce, produkty ich rozkładu, woski” (wzrost o 1,2 proc.). Są to kategorie związane jednak głównie z produkcją zbóż i roślin oleistych, gdzie Ukraina ma naturalne przewagi konkurencyjne wynikające z jakości gleb i skali produkcji, z którymi trudno konkurować większości gospodarstw europejskich.

Gdy dane te porównamy bezpośrednio do sytuacji Polski na unijnym rynku, to tylko w dwóch kategoriach produktowych odnotowano jednoczesny wzrost udziału Ukrainy w unijnym rynku i spadek Polski. Są to „tytoń i namiastki tytoniu” oraz „kawa, herbata, przyprawy”.

Generalnie Polska wciąż utrzymuje swój stan posiadania, choć przyglądając się konkretnym, ważnym dla polskiego rolnictwa artykułom rolno-spożywczych to w części z nich utrzymujemy przewagę nad Ukrainą, w części tracimy dystans, a w części wręcz zostaliśmy przegonieni.

Silna presja jest na jaja, gdzie udział Ukrainy sukcesywnie rośnie. Z kolei w przypadku pszenicy, kukurydzy, rzepaku, gdzie możliwości produkcyjne Ukrainy są dużo wyższe od Polski, Ukraina mocno rośnie i znacznie przewyższa udziały Polski. Wciąż niezagrożona jest natomiast pozycja Polski w przypadku takich artykułów jak drób, mięso, przetwory, produkty mleczarskie, miód, owoce i warzywa.

JESTEŚMY WCIĄŻ NAJWIĘKSZYM DOSTAWCĄ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH NA UKRAINĘ

Patrząc niejako w drugą stronę, tj. eksport Polski do Ukrainy artykułów rolno-spożywczych, to po wybuchu wojny Polska zaczęła odnotowywać deficyt w obrotach z tym krajem, choć w następnych latach nastąpiło znaczące odbicie.

Polska wciąż też utrzymuje pozycję największego dostawcy artykułów rolno-spożywczych do Ukrainy z udziałem w ukraińskim imporcie na poziomie 11 %. Jednocześnie w niektórych kategoriach produktowych takich jak „mleko, sery i jaja” oraz „mięso i podroby jadalne” nasz udział przekracza 30 %.

11 %

udział Polski w ukraińskim imporcie rolno-spożywczym

 **Polska = największy dostawca do Ukrainy**



Mleko, sery i jaja

>30 %



Mięso i podroby jadalne

>30 %

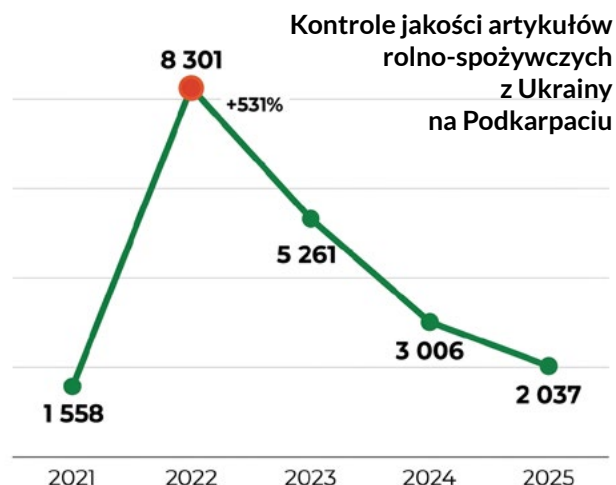
GWAŁTOWNY SKOK, A POTEM SYSTEMATYCZNY SPADEK

Analizując import ukraińskiej żywności na unijny rynek, w tym do Polski, w okresie ostatnich lat, należy podkreślić również charakterystyczną, obniżającą się krzywą tego importu. Po nagłym, gwałtownym skoku po wybuchu wojny w 2022 roku, w następnych latach następowało systematyczne zmniejszanie się go.

W przypadku Polski posłużymy się danymi z Podkarpacia i ilością artykułów kontrolowanych przez Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na Drogowym Przejściu Granicznym w Korczowej i Kolejowym Przejściu Granicznym w Medyce, a ponadto w oddziałach celnych, składach celnych i miejscach uznanych przez Urząd Celno-Skarbowy.

Jeśli w 2021 roku, czyli roku poprzedzającego wybuch wojny na Ukrainie, liczba przeprowadzanych na Podkarpaciu kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przywożonych z Ukrainy wynosiła 1558, to w następnym, kiedy wybuchła wojna, niebotycznie wzrosła i wynosiła 8301. Po tym sięgającym ponad 500 proc. skoku w następnych latach zaczęło to spadać. W 2023 przeprowadzono 5261 kontroli, w 2024 – 3006, w 2025 – 2037. Dane z 2025 roku zbliżają nas powoli do tego co było przed wybuchem wojny. Czym to jest spowodowane?

Żeby wyjaśnić tę sytuację trzeba spojrzeć szerzej na przepisy regulujące handel z Ukrainą. Liberalizacja wymiany handlowej pomiędzy Ukrainą, a Unia Europejską rozpoczęła się już w 2016 roku, kiedy w ramach umowy stowarzyszeniowej UE-Ukraina weszła w życie strefa wolnego handlu DCFTA (Deep and Comprehensive Free Trade Area). Już wtedy zniesiono cła na większość towarów z Ukrainy, zostawiając jednak bezpieczniki dla części najbardziej powszechnych artykułów jak zboża, cukier, miód, drób, nabiał w postaci kontyngentów taryfowych, określających jakie ilości danego artykułu mogły wejść na teren Unii bez cła. Po przekroczeniu limitów, każdy kilogram tych artykułów obłożony był standardową, wysoką stawką celną.



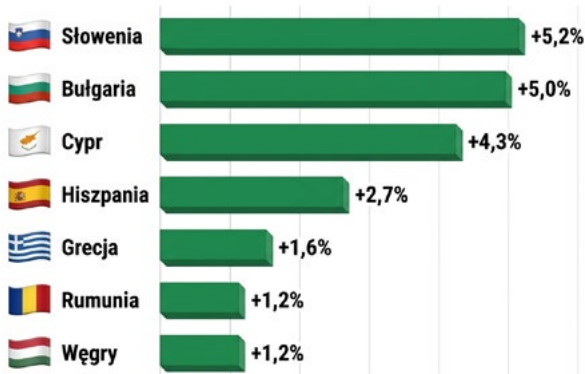
OTWARTO NA OŚCIEŻ DRZWI DLA ŻYWNOSCI UKRAIŃSKIEJ

Po wybuchu wojny na Ukrainie i zablokowaniu przez Rosję głównej drogi wywozu ukraińskich produktów rolnych jaką były porty czarnomorskie, Unia Europejska postanowiła wesprzeć zaatakowany kraj i zawiesiła wszystkie cła i kontyngenty w ramach tzw. ATM (Autonomous Trade Measures).

Na otwarty na oścież europejski rynek szerokim strumieniem zaczęła napływać ukraińska żywność, głównie szlakami drogowymi i kolejowymi, a wśród krajów, które doświadczyły tego była również Polska. Szczególnie w pierwszych dwóch latach po wybuchu wojny był to skokowy wzrost sięgający kilku set procent.

We wrześniu 2023 roku Rosja zgodziła się na uruchomienie na nowo drogi morskiej poprzez nowy korytarz czarnomorski i porty w Oddessie, Czarnomorsku, Pivdennem, co zmniejszyło znacznie napływ produktów rolnych do krajów ościennych. W 2024 roku przez porty te wysłano 95 proc. pszenicy, 96 proc. jęczmienia i 92 proc. kukurydzy sprzedanych za granicę. W pierwszej połowie 2025 r. ich udział wzrósł odpowiednio do 98% w przypadku pszenicy, 96% w przypadku jęczmienia i 97 % w przypadku kukurydzy.

Top odbiorcy ukraińskich produktów rolnych w UE (2021–2024)



Najbardziej powszechna droga morska w imporcie ukraińskich produktów rolnych sprawiła też, że ich największymi odbiorcami stały się: Słowenia (wzrost w latach 2021-2024 ukraińskich produktów o 5,2 proc.) Bułgaria (wzrost o 5,0 proc.), Cypr (wzrost o 4,3 proc.) Hiszpania (wzrost o 2,7 proc.), Grecja (wzrost o 1,6 proc.), Rumunia i Węgry (wzrost po 1,2 proc.). Szczególnym przypadkiem



jest tu Hiszpania, przewodząca Unii w produkcji wieprzowiny, a co za tym idzie zainteresowana tanimi paszami. To Hiszpania była też głównym rynkiem zbytu dla ukraińskiej pszenicy, kukurydzy i jęczmienia, a także komponentów pasz powstałych z ekstrakcji rzepaku. W 2024 roku Hiszpania, a ponadto Holandia i Włochy odpowiadały za zakup blisko 80 proc. zboża sprowadzonego przez UE z Ukrainy.

Jednocześnie spośród wszystkich krajów UE, były tylko 3 przypadki, w których doszło do jednoczesnego wzrostu udziału Ukrainy w imporcie i spadku udziału Polski. Były to Słowacja, Bułgaria i Austria, co jest kolejnym zaprzeczeniem tezy o wypychaniu Polski przez Ukrainę z unijnych rynków.



POLSKA WPROWADZIŁA EMBARDO

Głośne protesty rolnicze, które przetoczyły się przez Polskę, sprawiły, że pod koniec 2023 roku wprowadzono embargo na przywóz z Ukrainy najbardziej wrażliwych artykułów rolno-spożywczych, w tym m.in. pszenicy, kukurydzy, nasion rzepaku lub rzepiku, nasion słonecznika, mąki pszennej zwykłej i orkisz, otręb, śruty i innych pozostałości odsiewu, przemiału lub innej obróbki zbóż i roślin strączkowych. Artykuły te mogły przejeżdżać przez Polskę tylko w ramach tranzytu zewnętrznego.

Dwa lata później również Unia Europejska przykneła drzwi na artykuły rolno-spożywcze z Ukrainy. Decyzją Komisji Europejskiej od 6 czerwca 2025 r. wygasły zasady ATM i nastąpił powrót do zasad importu z Ukrainy artykułów rolno-spożywczych przewidziany w układzie o stowarzyszeniu UE-Ukraina, które obowiązywały w latach 2016-2021. 13 października 2025 roku Rada Unii Europejskiej formalnie zatwierdziła nową wersję umowy handlowej pomiędzy Unią Europejską, a Ukrainą.

Nowa umowa określa kontyngenty taryfowe na określone produkty rolnicze takie jak pszenica i orkisz, jęczmień, kukurydza, wołowina, wieprzowina, drób, mleko i przetwory mleczne, jaja, cukier, na które obowiązuje zerowa stawka celna. Po przekroczeniu tych limitów będzie obowiązywało standardowe, wysokie cło.

Nowe zasady wprowadzają również stopniowe znoszenie ceł, a dla wybranych produktów reguły, limity oraz mechanizmy nadzoru. Jednocześnie

przyjęto odpowiednie klauzule ochronne, które można będzie uruchomić jeśli import produktów objętych liberalizacją spowoduje poważne trudności gospodarcze. Co ważne, ocena wystąpienia takiego zakłócenia i wprowadzenia klauzul ochronnych może być dokonana nawet na poziomie pojedynczego państwa członkowskiego UE.



⚠ Po przekroczeniu limitów — standardowe wysokie cło

Poza tym import towarów z Ukrainy podporządkowany jest przestrzeganiu unijnych wymogów bezpieczeństwa żywności i podlega kontroli właściwych inspekcji oraz służb z krajów członkowskich UE, w tym Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Jednocześnie warto zaznaczyć, że pomimo osiągnięcia porozumienia na linii UE -Ukraina, w Polsce nadal obowiązuje embargo i bezterminowy zakaz importu z Ukrainy niektórych, wymienionych wcześniej, wrażliwych artykułów rolno-spożywczych, które mogłyby zaszkodzić polskim rolnikom.

NIE PRZyjeCHAŁ ANI JEDEN SAMOCHÓD I POCIĄG Z PSZENICĄ, RZEPAKIEM, KUKURYDZĄ

Embargo to jest ściśle przestrzegane, co potwierdzają m.in. dane Wojewódzkiego Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Rzeszowie. Jak wynika z tych danych w 2024, 2025 i pierwszych miesiącach tego roku przez Drogowe Przejście Graniczne w Korczowej i Kolejowe w Medyce, nie przejechał ani jeden samochód ani jeden pociąg z pszenicą, rzepakiem, kukurydzą

czy słonecznikiem.

Głównymi artykułami rolno-spożywczymi, które w ostatnim czasie trafiają z Ukrainy do Polski są soki owocowe zagęszczone, sód jęczmienny niepalony, owoce mrożone ekologiczne, głównie malina, miód nektarowy wielokwiatowy, mleko w proszku, olej słonecznikowy.

Prezentacja Laboratorium IJHARS w Kielcach



W ramach kontynuacji cyklu prezentującego laboratoria
Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
przedstawiamy Laboratorium w Kielcach.



WIDOK NA PRACOWNIE CHROMATOGRAFICZNĄ
Z POKOJU OBRÓBKİ DANYCH

W czasach rosnącej świadomości konsumentów oraz coraz większych wymagań wobec producentów żywności szczególną rolę odgrywają nowoczesne laboratoria kontrolujące jakość artykułów rolno-spożywczych. Jednym z ważniejszych ośrodków tego typu w Polsce jest Laboratorium IJHARS w Kielcach z siedzibą przy ulicy Zagnańskiej 91.

W laboratorium zatrudnionych jest obecnie 31 pracowników.

Laboratorium funkcjonuje w budynku o powierzchni użytkowej blisko 1000 m² i posiada trzy pracownie: Pracownię Analiz Fizykochemicznych FCh, Pracownię Analiz Instrumentalnych AI, Pracownię Biologii Molekularnej BM oraz Obszar ds. Badań Sensorycznych.

HISTORIA I ROZWÓJ LABORATORIUM

Historia kieleckiej jednostki związana jest z rozwojem państwowego systemu kontroli artykułów rolno-spożywczych oraz koniecznością wykrywania coraz bardziej zaawansowanych przypadków fałszowania żywności. Laboratorium IJHARS w Kielcach powstało na bazie istniejącego wcześniej laboratorium Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych.

1 lipca 2020 r. wraz z przejęciem nowych zadań IJHARS włączył w swoje struktury Laboratorium UOKIK w Kielcach, a 1 kwietnia 2022 r. cały personel wraz z jego zasobami został połączony w jedno funkcjonujące obecnie laboratorium.

Laboratorium w Kielcach nieustannie rozwija się na wielu płaszczyznach. Pomieszczenia laborato-

rium były systematycznie unowocześniane i dostosowywane do nowego przeznaczenia. Szczególnie istotne dla rozwoju placówki były modernizacje zakończone w 2017 r. oraz 2025 r. Ostatnia największa w historii laboratorium modernizacja była przeprowadzona z wykorzystaniem środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności (KPO). Dzięki wspomnianym inwestycjom zmodernizowano m. in. instalację wentylacyjną, elektryczną oraz wyodrębniono specjalistyczne pomieszczenia, m.in. do pracy chromatografów i obróbki danych.

Wszystkie inwestycje znacząco zwiększyły możliwości analityczne laboratorium i poprawiły warunki prowadzenia badań.

ZAKRES DZIAŁALNOŚCI

Laboratorium w Kielcach od 25.05.2006 r. posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji nr AB 704, potwierdzającą kompetencje zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025. Wykonuje badania zarówno na potrzeby urzędowej kontroli żywności, oceny jakości handlowej oraz innych instytucji państwowych. Analizy obejmują szeroki zakres produktów rolno-spożywczych w tym pasz przeznaczonych dla zwierząt domowych.

Placówka od lat specjalizuje się w badaniach wielu grup towarowych, m. in. mięsa i przetworów mięsnych, wyrobów garmażeryjnych, przetwo-

rów owocowo-warzywnych, grzybów i ich przetworów, koncentratów spożywczych, majonezów i sosów majonezowych. Laboratorium wykonuje także badania w zakresie oznaczania GMO oraz jako jedyne z laboratoriów IJHARS bada produkty z upraw ekologicznych w zakresie pozostałości środków ochrony roślin.

Szczególne znaczenie mają badania prowadzone techniką PCR. Metoda ta umożliwia analizę DNA zawartego w żywności i pozwala z dużą dokładnością określić m.in. gatunek użytego surowca.

Specjalizacje Laboratorium w Kielcach

 Mięso i przetwory	 Wyroby garmażeryjne	 Przetwory owocowo- warzywne	 Grzyby i ich przetwory	 Koncentraty spożywcze	 Majonezy i sosy
--	--	--	---	--	--



Badania GMO
oznaczanie organizmów
modyfikowanych genetycznie



Jedyne laboratorium IJHARS
badania produktów ekologicznych –
pozostałości środków ochrony roślin



PRACOWNICY LABORATORIUM IJHARS W KIELCACH



MAGDALENA STELMACH PRACUJĄCA
W PRACOWNI OGÓLNEJ AI



ANNA GŁOWACKA W TRAKCIE NASTAWIANIA
REAKCJI PCR W PRACOWNI BM



JOLANTA JANYST
PRZY MIKROFALOWYM PIECU MUFLOWYM



CHROMATOGRAFY CIECZOWE
Z DETEKTORAMI MS/MS



KAROL OLAN PODCZAS BADAŃ W POKOJU
ETEROWYM W PRACOWNI FCH



CHROMATOGRAFY GAZOWE
W PRACOWNI AI

NOWOCZESNE TECHNOLOGIE

Laboratorium w Kielcach korzysta z zaawansowanej aparatury analitycznej, w tym chromatografów jonowych, chromatografów gazowych i chromatografów ciekowych posiadających różne detektory, urządzeń do analiz molekularnych, urządzeń

do analiz fizykochemicznych i mikroskopów. Placówka stale rozszerza zakres akredytowanych metod badawczych i uczestniczy w krajowych oraz międzynarodowych badaniach biegłości, które potwierdzają wiarygodność uzyskiwanych wyników.

Aparatura analityczna Laboratorium w Kielcach



Akredytowane metody badawcze



Badania biegłości krajowe i międzynarodowe

W ostatnich latach laboratorium w Kielcach, podobnie jak inne laboratoria IJHARS, dzięki środkom pozyskanym z KPO zostało wyposażone w szereg urządzeń najnowszej technologii zarówno do przygotowywania próbek, jak i zaawansowanych pomiarów analitycznych. Dzięki temu zwiększyły się możliwości analityczne laboratorium w zakresie badania jakości żywności, w tym produktów ekologicznych, tradycyjnych i regionalnych oraz wykrywania oszustw żywnościowych.

INNE DZIAŁANIA PERSONELU

Pracownicy kieleckiego laboratorium oprócz podstawowych zadań związanych z bieżącą pracą laboratorium wykonują szereg innych czynności i aktywności – uczestniczą w projektach realizowanych w IJHARS, w przedsięwzięciach edukacyjnych, akcjach wizerunkowych, pracach merytorycznych nad przepisami i wytycznymi dotyczącymi żywności np. pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Substancji Dodatkowych do Żywności, do spraw Pozostałości Pesticydów, do spraw Ryb i Produktów Rybnych, pracach komitetów technicznych przy Polskim Komitecie Normalizacyjnym.



PODSUMOWANIE

W dobie globalizacji rynku żywności oraz coraz bardziej skomplikowanych technologii produkcji kielecka placówka pozostaje jednym z najważniejszych ogniw systemu nadzoru nad jakością żywności w Polsce, łącząc wieloletnie doświadczenie z nowoczesną nauką i technologią.

Wehikuł czasu ...

Jarosław Tymiński, WIJHARS w Opolu

ETYKIETY RETRO

LATO, SATURATOR I ORANŻADA

Jest taka słynna scena z filmu Sylwestra Chęcińskiego pod tytułem „Nie ma mocnych”. Pawlak oświadczając, że wesela nie będzie – ścina sierpem stojące na stole szyjki od napojów. W czasach PRL-u żadna uroczystość nie mogła się odbyć bez... oranżady. To był napój poszukiwany. Początkowo prym wiodły saturatory wózkowe. Pragnienie można było ugasić czystą wodą sodową lub z dodatkiem soku. Napojów tych jednak nie dało się dłużej przechowywać. Oranżady w butelce wyparły saturatory. Te z kolei zastąpiły napoje w plastikowych butelkach - lżejszych i łatwiejszych do transportu. Nie czarujmy się. Dzisiejsze napoje również mogą zawierać różnego rodzaju substancje konserwujące i barwniki.

Można jednak odnieść wrażenie, że w czasach PRL-u informacja o ich obecności, była podana w sposób bardziej wyrazisty. Nie można było zastąpić pełnej nazwy dodatku enigmatycznym symbolem E – jak to często dzisiaj ma miejsce.



Substancje konserwujące - to substancje przedłużające trwałość żywności. Aktualnie do napojów bezalkoholowych z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi można stosować substancję konserwującą o nazwie **benzoosan sodu - E 211**. Składnik ten należy wymienić w wykazie składników podając określenie „substancja konserwująca”, po którym należy podać nazwę „benzoosan sodu” lub numer „E 211”. W czasach PRL-u obowiązywała Polska Norma [1]. Obligatoryjne było podanie odpowiednio takich napisów jak „konserwowany benzoesanem sodowym”, „sztucznie barwiony” oraz „sztucznie aromatyzowany”. Brak było natomiast obowiązku podawania wykazu składników. Ponadto na etykietach nie wolno było umieszczać rysunków owoców lub warzyw, jeżeli napój nie był produkowany z dodatkiem naturalnych soków owocowych lub warzywnych.

Stopień zgodności produktu z aktualnymi standardami

Źródło: 1. Polska Norma PN-86-A-79032
Napoje gazowane bezalkoholowe

kryteria oceny	
✓ nazwa żywności	40%
✗ wykaz składników	
✗ informacja o alergenach	
✗ ilość określonych składników lub kategorii składników	
✗ ilość netto żywności	
✗ data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia	
✗ warunki przechowywania lub warunki użycia	
✓ nazwa lub firma i adres producenta	
— kraj lub miejsce pochodzenia	
— instrukcja użycia	
✗ informacja o wartości odżywczej	
✓ czytelność	
— zawartość alkoholu	
— zafałszowanie żywności - dyskwalifikacja	

uwagi

brak wykazu składników

brak informacji o ilości użytego do produkcji soku pomarańczowego [%]
aktualnie należy podać ilość netto żywności, którą można poprzedzić określeniem „objętość netto”
DMT powinna być poprzedzona „najlepiej spożyć przed” lub „najlepiej spożyć przed końcem”
brak informacji

brak informacji

✗ - ocena negatywna
✓ - ocena pozytywna
— - nie dotyczy



Dowiedz się więcej o IJHARS



Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98, 00-807 Warszawa
www.ijhars.gov.pl
sekretariat@ijhars.gov.pl
+48 22 255 78 00