

# WIEDZA i JAKOŚĆ

NR 1 (82) 2026,  
ISSN: 1896-9569



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Codex Alimentarius  
w pigułce – podstawy,  
które warto znać

Punkt Kontaktowy  
ds. Oszustw  
Żywnościowych

Foresight FAO -  
prognozowanie zagrożeń  
bezpieczeństwa żywności



## SPIS TREŚCI

- 04 | Quo vadis mięso?
- 10 | Międzynarodowy rok IJHARS – polska prezydencja i inicjatywy, które zrobiły różnicę
- 17 | Prawda na opakowaniu? Jak sądy oceniają wprowadzanie konsumenta w błąd
- 20 | Punkt Kontaktowy ds. Oszustw Żywnościowych – rok 2025 w liczbach
- 24 | Komiks IJHARS “Przygody Kłosa Złotowłosa”
- 26 | Codex Alimentarius w pigułce – podstawy, które warto znać
- 34 | Cukier brązowy pod kontrolą – NSA o granicach wprowadzania konsumenta w błąd
- 37 | Foresight FAO - prognozowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywności
- 42 | Prezentacja Laboratorium IJHARS w Warszawie

---

### Redakcja:

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

**Redaktor naczelna:** Joanna Narożniak, e-mail: [jnarożniak@ijhars.gov.pl](mailto:jnarożniak@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.



20



24



26

Szanowni Państwo,

z satysfakcją przedstawiam pierwszy w tym roku numer kwartalnego Biuletynu wydawanego przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych „Wiedza i Jakość”.

Punktem wyjścia do refleksji uczyniliśmy temat mięsa – jego miejsca w tradycji, ale i przyszłości w obliczu rosnącej popularności alternatywnych źródeł białka oraz zmieniających się regulacji.

W numerze przybliżamy także znaczenie Kodeksu Żywnościowego, od lat wyznaczającego globalne standardy oraz podsumowujemy intensywny miniony rok działań IJHARS na arenie międzynarodowej – szczególnie w kontekście polskiej prezydencji w Radzie UE.

Poruszamy także kwestie kluczowe dla współczesnych rynków: rosnącą złożoność systemów rolno-spożywczych czy wyzwania związane z bezpieczeństwem żywności. Nie pomijamy również zagadnień związanych z przeciwdziałaniem fałszowaniu żywności. Przedstawiamy działalność Punktu Kontaktowego ds. Oszustw Żywnościowych w Polsce, podkreślając znaczenie współpracy i szybkiej wymiany informacji w ramach Unii Europejskiej dla skutecznego wykrywania i eliminowania nieuczciwych praktyk rynkowych. Zwracamy także uwagę na istotne orzecznictwo sądowe dotyczące znakowania żywności. Wyroki Naczelnego Sądu Administracyjnego w sprawie oznaczania „cukru brązowego” stanowią ważny sygnał dla rynku i potwierdzają konieczność rzetelnego informowania konsumentów.

Dynamiczna zmiana obecna jest nie tylko w treściach prezentowanych artykułów. Mamy nadzieję, że odświeżona makieta naszego wydawnictwa przyniesie Państwu przyjemność oglądania i czytania materiałów, które jak zawsze z wielką starannością przygotowaliśmy dla Państwa.

Zapraszam do lektury.

**Dorota Bocheńska,**  
Główny Inspektor Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych





# Quo vadis mięso?

*Ewelina Ładysz-Makarewicz,  
Laboratorium IJHARS w Warszawie*

Poetycka wyliczanka mięs i kiełbas w wierszu Antoniego Słonimskiego (w tomiku „Popiół i wiatr”) przypomina, jak ważne miejsce zajmowały one w polskiej kulturze kulinarnej i codziennym życiu. Choć od czasu powstania tych słów zmieniły się realia rynku żywności, mięso nadal pozostaje jednym z podstawowych składników diety wielu Polaków. Jednocześnie rosnąca popularność roślinnych zamienników, nowe źródła białka oraz zmiany w przepisach dotyczących oznakowania żywności sprawiają, że coraz częściej powraca pytanie o jego przyszłość – quo vadis, mięso?

Już kelner pełną tacę niesie z zimnym „mięskiem”.

Tego mięska z pięć kilo. Schabiki, szyneczki, Cielęcinka, indyczka, perliczka z półgęskiem, A w wodorostach kopru lód i ogóreczki.

Prócz tego różnej barwy i różnych rysunków Słynnych warszawskich kiełbas dwanaście gatunków.

Krakowska i zwyczajna, sucha, serdelowa, Mortadela, kabanos, myśliwska, salami, Żywiecka i litewska, kadryl, pasztetowa.

Z kapustą na gorąco, z rusztu, z kartoflami.

Wybaczcie, że wyliczam te wszystkie frykasy, Lecz ojczyzna się składa także i z kiełbasy.

Jesienią 2024 roku Związek POLSKIE MIĘSO zainicjował badanie konsumenckie pt.: „Preferencje i opinie dotyczące konsumpcji mięsa wśród Polaków – badanie ilościowe i jakościowe” zrealizowane przez agencję SW Research. W ramach badania przepytano 1 011 osób, które stanowiły reprezentatywną grupę dorosłych z różnych regionów kraju oraz miejscowości o zróżnicowanej wielkości. Wśród respondentów 53 % stanowiły kobiety, a w ankiecie uczestniczyły zarówno osoby jedzące mięso, jak i wegetarianie. Głównym celem było poznanie poglądów na temat zakupu, konsumpcji oraz znaczenia mięsa w codziennej diecie. Z badań ilościowych wynika, że najczęściej spożywanym mięsem jest drób - deklaruje to 91 % respondentów. Wieprzowinę jada 78 %, a wołowinę 53 % badanych. Cielęcinę spożywa co piąty respondent, natomiast najmniejszą popularnością cieszą się ba-

ranina, jagnięcina (13 %) oraz dziczyzna (12 %). Najczęściej spożywanym gatunkiem drobiu jest kurczak (91 %), z czego najpopularniejszym elementem jest pierś z kurczaka, spożywana przez 76 % respondentów. Posiłki mięsne są nieodłącznym elementem diety większości Polaków.

Ponad 80 % Polaków deklaruje zakup mięsa przynajmniej raz w tygodniu, a 52 % kupuje je przynajmniej kilka razy w tygodniu, najczęściej w supermarketach, gdzie chętnie wybierają drób. Wołowinę, jagnięcinę czy dziczyznę Polacy kupują w sklepach specjalistycznych. Badania ujawniają, że przy wyborze mięsa kluczową rolę odgrywają trzy elementy: cena, jakość oraz świeżość produktu. Konsumenci młodszego pokolenia zwracają uwagę na skład oraz pochodzenie mięsa, podczas gdy starsze osoby bardziej cenią tradycję i smak.

Według Rocznika Statystycznego Rolnictwa 2025 Głównego Urzędu Statystycznego produkcja żywca rzeźnego w Polsce w 2024 roku wyniosła ogółem 7 331 tysięcy ton, w tym drób stanowił 3 876 tysięcy ton, trzoda chlewna 2 228 tysięcy ton, a bydło (bez cieląt) 1 215 tysięcy ton. W roku 2024 spożycie mięsa i podrobów w przeliczeniu na jednego mieszkańca wyniosło 81,1 kg. Wieprzowina była najchętniej wybieranym mięsem (41,5 kg), na drugim miejscu było mięso drobiowe (30,0 kg). Spożycie wołowiny było niskie (3,3 kg). Przeciętne miesięczne spożycie wędlin i przetworów mięsnych wynosiło średnio 1,91 kg na osobę.

## CO TO JEST MIĘSO?

„Mięso” - oznacza jadalne części zwierząt gospodarskich kopytnych, drobiu, zajęczaków, zwierząt łownych, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, drobnej i grubej zwierzyny łownej, w tym krew (wg rozporządzenia (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. załącznik I, p. 1.1).



### Mięsem natomiast nie jest mięso oddzielone mechanicznie (MOM).

„Mięso oddzielone mechanicznie” lub „MOM” to produkt uzyskany przez usunięcie mięsa z tkanek przylegających do kości po ich oddzieleniu od tuszy, lub z tusz drobiowych, za pomocą środków mechanicznych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych (wg rozporządzenia (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. załącznik I, p. 1.14).

„Mięso” są to mięśnie szkieletowe gatunków ssaków i ptaków uznane za odpowiednie do spożycia przez ludzi, z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką, gdzie całkowita zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie przekracza wartości wskazanych w rozporządzeniu oraz w przypadku, gdy mięso stanowi składnik innego środka spożywczego (wg rozporządzenia 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. załącznik VII Oznaczanie i określanie składników część B).

## ROŚLINNE ZAMIENNIKI MIĘSA

Na półkach sklepowych można znaleźć coraz więcej roślinnych zamienników produktów mięsnych. Wśród konsumentów rośnie świadomość prozdrowotna, co sprawia, że coraz więcej osób ogranicza spożycie mięsa. Do najczęściej wskazywanych powodów należą zalecenia lekarzy, dbałość o własne zdrowie oraz potrzeba obniżenia poziomu cholesterolu. Inne powody, dla których konsumenci wybierają roślinne zamienniki, to troska o planetę, dobrostan zwierząt oraz alergie pokarmowe. Warto również zauważyć, że młodsze pokolenia coraz chętniej próbują diet opartych na produktach roślinnych.

Najpopularniejszym roślinnym zamiennikiem mięsa jest soja i wytwarzane z niej produkty sojowe, takie jak tofu, tempeh czy edamame. Jako zamiennik mięsa wykorzystywane są również inne rośliny strączkowe, np. soczewica, ciecierzycza, łubin czy fasola.

Ciekawym zamiennikiem mięsa jest seitan zwany również chińskim mięsem, wytwarzany z glutenu pszennego znajdującego się w mące. Jako zamiennik mięsa można również wykorzystać zielony niedojrzały jackfruit. Jackfruit to owoc chlebowca różnolistnego *Artocarpus heterophyllus*. Ta wiecznie zielona roślina, inaczej nazywana drzewem bochenkowym, należy do rodziny morwowatych. Pochodzi z Indii, ale uprawiana jest także na innych obszarach charakteryzujących się klimatem tropikalnym, m.in. w Brazylii, Tajlandii i Indonezji. Jackfruit jest największym owocem na świecie, który rośnie na drzewie. Może urosnąć nawet do 90 cm długości i ważyć 30 kg. Najlepszy jako substytut mięsa jest młody, niedojrzały owoc, który posiada neutralny smak i włóknistą konsystencję, przypominającą szarpaną wieprzowinę lub kurczaka.



Kanapka z szarpanym chlebowcem - przepis: Dorota Jaworska  
<https://kukbuk.pl/przepisy/kanapka-z-szarpanym-chlebowcem/>

## OWADY JADALNE

Ludzie spożywają owady od czasów prehistorycznych. Na świecie ponad 2 miliardy ludzi traktuje je jako normalny składnik diety. Owady posiadają zbliżoną zawartość białka do mięsa drobiowego, np. larwy mącznika młynarka zawierają 25 g białka w 100 g, świerszcze jadalne – 20,5 g/100 g, a pierś z kurczaka 21,5 g/100 g. Różne badania sugerują, że owady w najbliższym czasie nie zastąpią całkowicie mięsa, głównie przez opór kulturowy, jednak są traktowane jako obiecująca alternatywa dla konwencjonalnego mięsa.



**W 2021 roku oraz 2023 roku włączono do unijnego wykazu nowej żywności następujące owady:**

### Mącznik młynarek (*Tenebrio molitor*)

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/882 z dnia 1 czerwca 2021 r. zezwalające na wprowadzenie na rynek suszonych larw *Tenebrio molitor* jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470

### Chrzęszcz pleśniakowiec lśniący (*Alphitobius diaperinus*)

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2023/58 z dnia 5 stycznia 2023 r. zezwalające na wprowadzenie na rynek larw *Alphitobius diaperinus* (pleśniakowca lśniącego) w postaci mrożonej, pasty, suszonej i sproszkowanej jako nowej żywności oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470

Owady te można dodawać m.in. do takich kategorii jak surowe wyroby mięsne oraz analogi mięsa. Mrożona, suszona lub sproszkowana postać szarańczy wędrownej może być dodawana do wędlin. Określono ich maksymalne poziomy wprowadzania do obrotu. Żywność zawierająca owady musi być wyraźnie oznakowana zgodnie z rozporządzeniem (UE) 1169/2011. Etykieta musi zawierać łacińską i krajową nazwę owada, a także sposób, w jaki został on wykorzystany w danym artykule żywnościowym. Taki produkt musi być również opatrzony informacją o możliwych reakcjach alergicznych u konsumentów uczulonych na skorupiaki, mięczaki i roztocza zawarte w kurzu domowym.

### Szarańcza wędrowna (*Locusta migratoria*)

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1975 z dnia 12 listopada 2021 r. zezwalające na wprowadzenie na rynek mrożonej, suszonej i sproszkowanej postaci szarańczy wędrownej *Locusta migratoria* jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470

### Świerszcz domowy (*Acheta domesticus*)

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2023/5 z dnia 3 stycznia 2023 r. zezwalające na wprowadzanie na rynek częściowo odtłuszczonego proszku z *Acheta domesticus* (świerszcza domowego) jako nowej żywności oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2017/2470



## ZAMIENNIKI MIĘSA – NAZEWNICTWO – OBECNY STAN PRAWNY

W dniu 8 października 2025 r. w Strasburgu Parlament Europejski przyjął m.in. 113. poprawkę w sprawie wniosku dotyczącego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2021/2115 i (UE) 2021/2116 w odniesieniu

do poprawy pozycji rolników w łańcuchu dostaw żywności (COM(2024)0577 – C10-0209/2024 – 2024/0319(COD)). W załączniku VIII część II a dodano definicje dla mięsa, surowych wyrobów mięsnych i produktów mięsnych:

Do celów niniejszej części **»mięso«** oznacza jadalne części zwierząt, o których mowa w pkt 1.2–1.8 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, w tym krew. Terminy i nazwy związane z mięsem, które wchodzi w zakres art. 17 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 i które są obecnie stosowane w odniesieniu do mięsa i kawałków mięsa, są zastrzeżone wyłącznie dla jadalnych części zwierząt.

**»Produkty mięsne«** to wyroby przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa lub dalszego przetworzenia takich wyrobów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje usunięcie właściwości mięsa świeżego z powierzchni obrobionej. Nazwy, które wchodzi w zakres art. 17 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, obecnie stosowane w odniesieniu do produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych, są zastrzeżone wyłącznie dla produktów zawierających mięso.

Nazwy te mogą być następujące:

- stek
- kotlet
- kiełbasa
- burger
- hamburger
- żółtko
- białko.

1

2

3

4

5

### »Surowe wyroby mięsne«

oznaczają świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub dodatki, lub które poddano procesom, które nie zmieniają wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa w stopniu wystarczającym do wyeliminowania cech świeżego mięsa.

### Produkty drobiowe i kawałki drobiu

określone w rozporządzeniu (UE) nr 543/2008 ustanawiającym zasady stosowania rozporządzenia Rady (UE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego są zastrzeżone wyłącznie do jadalnych części zwierząt i produktów zawierających mięso drobiowe.

Wyżej wymienione nazwy nie mogą być stosowane w odniesieniu do produktów innych niż produkty, których dotyczą, i nie obejmują produktów pochodzących z kultur komórkowych.

Planowany harmonogram prac legislacyjnych przewiduje, że do końca pierwszego kwartału 2026 roku zakończą się negocjacje w formie tzw. trylogów, czyli trójstronnych rozmów pomiędzy przedstawicielami Parlamentu Europejskiego, Rady Unii Europejskiej i Komisji Europejskiej. Ich celem jest wypracowanie kompromisowego kształtu przyszłych przepisów. Kluczowym elementem tych uzgodnień będzie wypracowanie wspólnego stanowiska Rady,

które odzwierciedlać będzie poglądy państw członkowskich. W trakcie prac należy spodziewać się doprecyzowania listy produktów objętych regulacją, a także uściślenia samych definicji, aby rozwiązać obecne wątpliwości interpretacyjne. Niezwykle istotnym elementem końcowego etapu prac będą również ustalenia dotyczące okresów przejściowych, które mają dać producentom i przedsiębiorcom czas na dostosowanie się do nowych wymogów.



## Co z tym mięsem? PODSUMOWANIE

Mięso i produkty mięsne wciąż odgrywają ważną rolę w diecie Polaków i ludzi na całym świecie. Departament Rolnictwa (USDA) oraz Departament Zdrowia i Opieki Społecznej (HHS) w USA ogłosiły „Historyczny Reset” polityki żywienia, odwracając piramidę żywieniową i stawiając na jej szczycie białko, nabiał i zdrowe tłuszcze, zalecając spożycie różnorodnych źródeł białka, w tym mięsa, jaj i drobiu, ograniczanie wysoko przetworzonej żywności, dodanego cukru i sztucznych dodatków oraz ograniczanie konsumpcji

alkoholu dla poprawy ogólnego stanu zdrowia. Konsumentom powinni mieć dostęp do różnych produktów spożywczych. Wybór mięsa czy analogów mięsa to indywidualna sprawa kupującego. Produkty mięsne/zamienniki mięsa powinny być właściwie oznakowane, aby konsument nie był wprowadzany w błąd i mógł dokonać świadomego wyboru. IJHARS stoi na straży rzetelnego oznakowania produktów poprzez urzędowe kontrole jakości handlowej, edukację konsumentów i współpracę z producentami.

### Materiały źródłowe do artykułu:

1. Spożycie i postrzeganie mięsa przez Polaków - badanie  
<https://foodfakty.pl/spozycie-i-postrzeganie-miesia-przez-polakow-badanie>
2. Raport „Preferencje i opinie dotyczące konsumpcji mięsa wśród Polaków – badanie jakościowe”
3. Raport „Preferencje i opinie dotyczące konsumpcji mięsa wśród Polaków – badanie ilościowe”
4. Rocznik Statystyczny Rolnictwa 2025 Główny Urząd Statystyczny  
<https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/roczniki-statystyczne/roczniki-statystyczne/rocznik-statystyczny-rolnictwa-2025,6,19.html#>
5. Jackfruit – owoc chlebowca jako zamiennik mięsa Weronika Ganclerz  
<https://www.fabrykasily.pl/diety/jackfruit-owoc-chlebowca-jako-zamiennik-miesia>
6. Edible Insects versus Meat – Nutritional Comparison: knowledge of Their Composition Is the Key To Good Health Agnieszka Orkusz
7. [https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-10-2025-0214\\_PL.html](https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-10-2025-0214_PL.html)
8. <https://realfood.gov/#resources>



# Międzynarodowy rok IJHARS

**POLSKA PREZYDENCJA I INICJATYWY,  
KTÓRE ZROBIŁY RÓŻNICĘ**

*Joanna Maryniak-Szpilarska, Biuro Współpracy Międzynarodowej IJHARS*

Ostatni rok w IJHARS był czasem wyjątkowo intensywnej współpracy międzynarodowej - od kluczowych rozmów przy europejskim stole po działania, które wpływają na jakość i bezpieczeństwo żywności na całym świecie. Polska prezydencja w Radzie UE nadała temu okresowi dodatkowy impet, pozwalając Inspekcji aktywnie współtworzyć standardy i kierunki globalnych regulacji żywnościowych. Czynny udział w sesjach komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego, inspirujące seminarium dla młodzieży oraz obchody Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności pokazały, jak wszechstronne jest zaangażowanie naszej Inspekcji. Zapraszamy do podsumowania roku, który potwierdził, że IJHARS potrafi łączyć codzienną pracę w ramach urzędowej kontroli artykułów rolno-spożywczych z odpowiedzialnością na poziomie międzynarodowym.

## PUNKT KONTAKTOWY KKŻ FAO/WHO – SERCE WSPÓŁPRACY MIĘDZYNARODOWEJ IJHARS

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych pełni rolę Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego (KKŻ) FAO/WHO dla Polski. To właśnie ta Komisja tworzy globalne normy jakości oraz bezpieczeństwa żywności, a także zasady uczciwego międzynarodowego handlu produktami rolno-spożywczymi. Nic więc dziwnego, że prace kodeksowe stanowią fundamentalny element współpracy międzynarodowej Inspekcji.

W 2025 roku odbyło się aż jedenaście posiedzeń komitetów kodeksowych oraz sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego. Oznaczało to koordynację stanowisk, opiniowanie licznych

dokumentów i aktywny udział polskich ekspertów w posiedzeniach. Dzięki temu głos Polski realnie wybrzmiewał w międzynarodowych dyskusjach, mając wpływ na kształtowanie światowych norm.

Kolejnym wyzwaniem była pełniona przez Polskę prezydencja w Radzie UE, która wymagała od polskich ekspertów z IJHARS dodatkowego zaangażowania w negocjacje i koordynację stanowisk na forum KKŻ. Z perspektywy IJHARS ten czas umożliwił nie tylko prezentowanie polskich doświadczeń w zakresie kontroli żywności, lecz także wzmocnienie współpracy z europejskimi i międzynarodowymi partnerami.

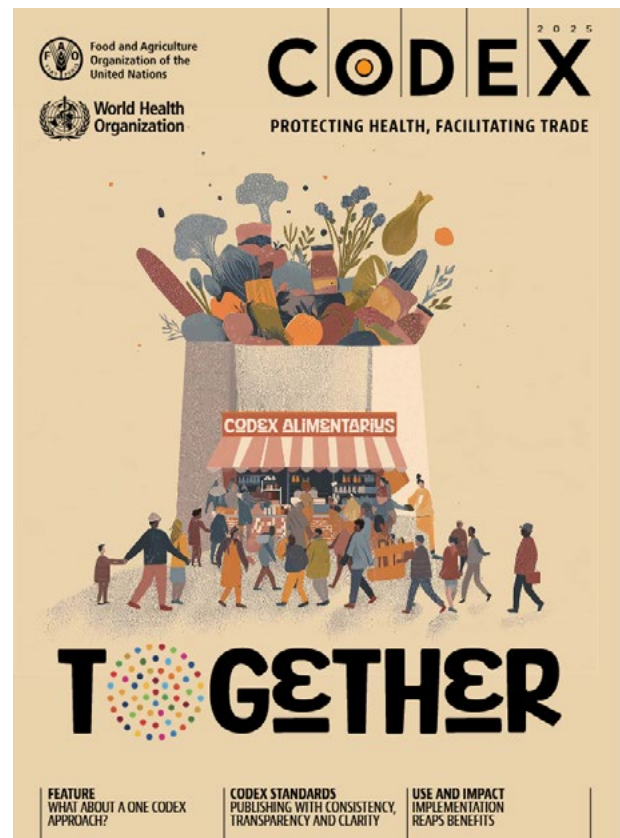
## CZY WIESZ, JAK SMAKUJE MLEKO WIELBŁĄDZIE I JAK WYGLĄDA PSIANKA LULO?

Miniony rok okazał się dla Komisji Kodeksu Żywnościowego czasem ważnych powrotów i nowych inicjatyw. Kilka komitetów, po okresie przerwy, wznowiło działalność, podejmując prace nad istotnymi standardami dla produktów rolno-spożywczych o znaczeniu globalnym i regionalnym.

Wśród nich znalazł się Komitet KKŻ do spraw Zbóż i Roślin Strączkowych (CCCPL), który wznowił działalność w celu opracowania nowego standardu grupowego dla całych ziaren prosa – projektu zainicjowanego przez Indie.

Po 15 latach reaktywowano również Komitet KKŻ do spraw Mleka i Produktów Mlecznych (CCMML), który zajmie się opracowaniem normy dla mleka wielbłądźcego, realizując prace w trybie korespondencyjnym. Produkcja tego produktu spożywczego, choć tradycyjnie kojarzona z Bliskim Wschodem i Azją Centralną, stopniowo rozwija się również w Europie. W Polsce mleko wielbłądźce również pojawia się na rynku, głównie w sprzedaży internetowej, dostępne dla konsumentów zainteresowanych produktami niszowymi i funkcjonalnymi. Mleko wielbłądźce, o lekko słonawym smaku, wyróżnia się wysoką zawartością witaminy C, naturalnych przeciwciatł wzmacniających odporność oraz

brakiem problematycznej kazeiny A1, dzięki czemu jest łatwiejsze w trawieniu i uznawane za jedno z najzdrowszych mlecznych surowców na świecie.



Jednym z symbolicznych wydarzeń w kodeksowym kalendarzu była też historyczna zmiana przewodnictwa w Komitecie KKŻ do spraw Przetworzonych Owoców i Warzyw (CCPFV). Przez ponad 60 lat kierowały nim Stany Zjednoczone. W 2025 roku po raz pierwszy stery przejęła Republika Korei. To nie tylko kwestia administracyjna - to znak rosnącej pozycji Azji

w globalnym rynku żywności. W świecie, w którym kuchnie i produkty przenikają się szybciej niż kiedykolwiek, ta zmiana ma wymiar symboliczny i praktyczny. Również w Polsce produkty takie jak kimchi (tradycyjna koreańska kiszonka z warzyw, najczęściej z kapusty pekińskiej) są dziś powszechnie rozpoznawalne i łatwo dostępne.

>>> Obok rozmaitych ciekawostek i nowości tego roku nie można zapominać o codziennej ciężkiej pracy każdego z komitetów. Na forum kodeksowym eksperci z całego świata wspólnie wprowadzili szereg istotnych zmian w istniejących już tekstach i zatwierdzili wiele nowych norm między innymi:



normę dla świeżych daktyli



zrewidowany tekst ogólnej normy dla substancji dodatkowych do żywności



wyznaczenie szeregu maksymalnych poziomów pozostałości pestycydów



kodeks praktyki zapobiegania aflatoksynom w orzeszkach ziemnych



aktualizację maksymalnych poziomów zanieczyszczeń ołowiem w takich produktach jak przyprawy



regionalną normę dla psianki lulo (owoc pochodzący z Ameryki Południowej, ma pomarańczową skórkę i zielony, soczysty miąższ o orzeźwiająjącym, cytrusowo-ananasowym smaku),



kolejne kodeksowe normy dla przypraw, w tym wanilii i dużego kardamonu

Rozpoczęto także prace nad nowymi normami regionalnymi i światowymi obejmującymi m.in. świeżą kurkumę, brokuły, suszone ryby, orzechy galip oraz wodorosty z rodzaju Pyriopia, powszechnie obecne na rynku europejskim w postaci nori w lubianym przez wielu z nas sushi.

KKŻ zainicjowała również dyskusję dotyczącą nowych źródeł żywności i systemów produkcji.

Ze względu na złożoność zagadnienia oraz rosnące zainteresowanie innowacyjnymi rozwiązaniami w sektorze żywnościowym, takimi jak hodowla mięsa komórkowego czy produkcja białek alternatywnych na bazie roślin, fermentacja precyzyjna oraz wykorzystanie owadów jako źródła białka, debata ta z pewnością będzie trwała jeszcze przez najbliższe lata.

Pełne opisanie prac i wszystkich osiągnięć każdego z kodeksowych komitetów mogłoby z łatwością przerodzić się w solidną nowelę, a może nawet pełnowymiarową powieść.

Dlatego zachęcamy do odwiedzania oficjalnej strony internetowej Codex Alimentarius:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> gdzie dostępne są nie tylko wszystkie dokumenty kodeksowe, lecz także roczne podsumowanie prac wszystkich komitetów (w języku angielskim).



## IJHARS W CZASIE POLSKIEJ PREZYDENCJI W UE

### – OD KONWENCJONALNYCH PRODUKTÓW PO EGZOTYCZNE NOWOŚCI

Polska prezydencja w Radzie UE zdecydowanie zasługuje na oddzielny akapit w niniejszym podsumowaniu. Polska sprawowała przewodnictwo w Radzie Unii Europejskiej przez pierwsze sześć miesięcy 2025 roku, koordynując prace UE w kluczowych obszarach polityki, w tym w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego.

GIJHARS, który pełni rolę instytucji wiodącej dla Grupy Roboczej Rady UE ds. Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych (F.22), miał do odegrania istotną rolę - szczególnie

w zakresie współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

W ramach prezydencji eksperci GIJHARS przygotowali, koordynowali i prezentowali stanowiska państw członkowskich UE do dokumentów omawianych podczas obrad sześciu komitetów kodeksowych zajmujących się m.in. świeżymi owocami i warzywami, substancjami dodatkowymi do żywności, zanieczyszczeniami żywności oraz metodami analiz i pobierania próbek.



Podczas polskiego przewodnictwa przyjęto nowe normy dla produktów, takich jak daktyle czy liście curry. Liście curry, cenione w kuchni azjatyckiej za wyjątkowy aromat i właściwości zdrowotne oraz daktyle – pełne witamin i minerałów – pokazują, jak różnorodny jest współczesny rynek żywności. Choć dla wielu z nas mogą wydawać się egzotyczne, przy bliższym przyjrzeniu można zauważyć, że produkty te coraz częściej trafiają nie tylko do orientalnych sklepów, ale również na półki polskich supermarketów. Dzięki globalnym normom, takim jak te opracowywane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego, możemy mieć pewność, że są one bezpieczne i wysokiej jakości na całym świecie.

W czasie polskiej prezydencji wprowadzono zmiany w dokumentach kodeksowych mające na

celu ograniczenie zanieczyszczeń szkodliwymi pierwiastkami, takimi jak ołów czy kadm. Przyjęto nowe metody analiz dla mleka, soków i wyrobów czekoladowych, a także rozpoczęto rozmowy na temat nowych źródeł żywności. Eksperci z GIJHARS, którzy byli w korpusie prezydencji, mieli ręce pełne pracy. Poza obowiązkami ściśle merytorycznymi musieli sprawnie przepakować swoje walizki, ponieważ spotkania odbywały się nie tylko w Brukseli, ale i na całym świecie.

Zachęcamy do zapoznania się ze szczegółowym podsumowaniem tego okresu na stronie internetowej Głównego Inspektoratu IJHARS (<https://www.gov.pl/web/ijhars/szesc-miesiecy-polskiego-przewodnictwa-w-radzie-ue--juz-za-nami>)



## WSPÓŁPRACA I EDUKACJA - IJHARS W DZIAŁANIACH PREZYDENCJI

W trakcie polskiej prezydencji nie ograniczaliśmy się do koordynowania i prezentowania stanowisk państw członkowskich UE w ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego i udziału w posiedzeniach. IJHARS zorganizowała seminarium dla młodzieży ze szkół rolniczych „**Bezpieczeństwo, Europo!**” **Rola Komisji Kodeksu Żywności FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności a prezydencja Polski w UE**, przybliżając uczestnikom zasady działania Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO oraz znaczenie wspólnych standardów bezpieczeństwa żywności.

IJHARS aktywnie uczestniczyła także w obchodach Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności 2025 (WFSD). Wspólnie ze Stałym Przedstawicielstwem RP przy Unii Europejskiej w Brukseli i Biurem Łącznikowym FAO oraz, zorganizowała w czerwcu 2025 roku wydarzenie eksperckie. Było ono kontynuacją dobrej tradycji współpracy kolejnych prezydencji z Biurem Łącznikowym FAO we wspólnym świętowaniu ważnych dni z kalendarza ONZ. Podczas obchodów specjaliści z różnych krajów dyskutowali o globalnych standardach bezpieczeństwa żywności, nowoczesnych metodach analitycznych oraz najlepszych praktykach zapewniających, że produkty trafiające na rynek europejski i światowy są w pełni bezpieczne.

>>> Powyższe inicjatywy podkreślają, że polska prezydencja była okazją nie tylko do prac legislacyjnych i standaryzacyjnych, ale także do edukacji, budowania partnerstw i wymiany doświadczeń, które mają realny wpływ na codzienne życie konsumentów.

Wydarzenie miało również na celu prezentację roli IJHARS podczas polskiego przewodnictwa w Radzie UE, zwłaszcza zadań Inspekcji jako instytucji wiodącej dla Grupy Roboczej Rady UE do spraw Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych. Seminarium miało także zainteresować młodzież współpracą międzynarodową w obszarze żywności i rolnictwa, przybliżyć działalność administracji publicznej odpowiedzialnej za bezpieczeństwo i jakość żywności oraz zachęcić do samodzielnego pogłębiania wiedzy o europejskich i globalnych normach żywnościowych.



Pracownicy Biura Współpracy Międzynarodowej IJHARS dziękują wszystkim partnerom i ekspertom - zarówno Inspekcji, jak i instytucjom współpracującym - za każdy wkład w ten owocny rok oraz zachęcają do współpracy w 2026 roku. Wstępny kalendarz sesji komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego i tematyk prac w pierwszym półroczu można znaleźć tu: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

## 80. SESJA EKG/ONZ – KIEDY NORMY JAKOŚCI SPOTYKAJĄ PRAKTYKĘ

Po opadnięciu pierwszych emocji po zakończeniu polskiej prezydencji mogło wydawać się, że w IJHARS zapanował spokój w obszarze współpracy międzynarodowej. Nic bardziej mylnego. Poza codzienną pracą Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO wiele działa się również w innych strukturach międzynarodowych.

W 2025 roku ważnym elementem międzynarodowej aktywności IJHARS był udział w jubileuszowej 80. sesji Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych, działającej w Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (WP.7). Sesja odbyła się w listopadzie w Genewie. Podczas posiedzenia omawiano najnowsze działania EKG/ONZ wpływające na normy jakości w sektorze rolnym oraz postępy prac sekcji branżowych zajmujących się m.in. sadzeniakami ziemniaka, świeżymi owocami i warzywami, produktami suchymi i suszonymi oraz mięsem. Delegacje dyskutowały o digitalizacji sektora rolno-spożywczego, przeciwdziałaniu stratom żywności, wpływie zmian klimatu na jakość produktów oraz promocji norm EKG/

ONZ. Warto podkreślić, że normy opracowywane przez EKG/ONZ są szeroko wykorzystywane przez Unię Europejską jako punkt odniesienia przy tworzeniu przepisów dotyczących jakości i klasyfikacji produktów rolnych takich jak świeże owoce i warzywa czy produkty suche i suszone. Takie rozwiązanie zapewnia spójność wymagań na rynku wewnętrznym oraz w handlu międzynarodowym. Dzięki temu unijne prawo jest zgodne ze standardami uznawanymi globalnie, ułatwiając producentom eksport oraz współpracę handlową z krajami spoza UE.

Jubileuszowa sesja miała również wyjątkowy, wizualny akcent. Specjalnie przygotowana wystawa fotograficzna pokazała, jak normy EKG/ONZ działają w praktyce – od pola przez kontrolę jakości aż po półki sklepowe. Wśród prezentowanych zdjęć wyróżniała się polska fotografia przedstawiająca inspektorów IJHARS podczas kontroli jakości i znakowania pomidorów zgodnie z normą EKG/ONZ, ilustrująca codzienne działania na rzecz zapewnienia jakości produktów rolno-spożywczych.

---

## POLSKA NA FORUM OECD – LEPSZA KONTROLA ORAZ JAKOŚĆ OWOCÓW I WARZYW

Również w listopadzie, ale tym razem w Agadirze w Maroku odbyło się spotkanie szefów krajowych służb kontrolnych świeżych owoców i warzyw oraz posiedzenie plenarne Systemu OECD międzynarodowych norm dla świeżych owoców i warzyw. Nie mogło tam zabraknąć Polski i ekspertów IJHARS, którzy aktywnie uczestniczyli w dyskusjach na temat ujednoczenia międzynarodowych standardów jakości, certyfikacji i kontroli produktów świeżych.

Podczas spotkań omawiano m.in. rewizję przewodnika kontroli zgodności owoców i warzyw, raporty oceniające systemy kontroli w Niemczech i Włoszech oraz prac nad broszurami interpretacyjnymi dla różnych grup warzyw i owoców, takich jak brokuły, cytrusy, cukinia czy

małe owoce. Poruszano także kwestie strategii i budżetu na przyszłe działania OECD. Spotkanie w Agadirze miało również wymiar praktyczny w postaci technicznej wizyty ekspertów w gospodarstwie produkującym pomidory oraz w sortowni i pakowni marokańskich mandarynek, które trafiają na stoły całej Europy.

Rok 2025 pokazał, że IJHARS potrafi skutecznie łączyć ekspercką wiedzę z aktywnym udziałem w międzynarodowych procesach regulacyjnych, wzmacniając pozycję i pozytywny wizerunek Polski w globalnej debacie o jakości i bezpieczeństwie żywności. Przed nami rok 2026 – czas nowych wyzwań, dalszego budowania standardów oraz rozwijania współpracy, która będzie wspierać krajowych oraz europejskich konsumentów i producentów.

# Prawda na opakowaniu?

JAK SĄDY OCENIAJĄ WPROWADZANIE  
KONSUMENTA W BŁĄD

*Laura Koenig, Biuro Kontroli Jakości Handlowej IJHARS*

Czy opakowanie produktu może kłamać? A może to konsumenci jedynie czytają więcej niż napisano? Spory o to, kiedy informacja na etykiecie żywności faktycznie wprowadza w błąd, od lat trafiają przed organy kontrolne, a następnie – przed sądy administracyjne. To właśnie one wyznaczają praktyczne granice tego, co producent może obiecać, a czego już nie.

W artykule przyjrzymy się najnowszym wyrokom, które pokazują, jak szeroko – lub restrykcyjnie – sądy oceniają przekaz kierowany do konsumenta.

Warto wskazać, iż Wielki Słownik Języka Polskiego definiuje, iż jeśli coś/ktoś wprowadza w błąd to oznacza to, iż powoduje to czyjaś pomyłkę lub powstanie u kogoś mylnego przekonania albo niepoprawnego rozumowania na dany temat (1).

Obowiązujące prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością. Ma na celu zapobieganie: oszukańczym lub podstępny praktykom, fałszowaniu żywności, oraz wszel-

kim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd (2). Jasno wskazuje również, iż bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych przepisów prawa żywnościowego, etykietowanie, reklama i prezentacja żywności lub pasz, z uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu lub opakowania, używanych opakowań, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia oraz informacji udostępnionych na ich temat w jakikolwiek sposób, nie może wprowadzać konsumentów w błąd (3).

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (4) podkreśla również, że:

**1. informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd w szczególności co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji,**

**2. informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta.**

## ALE CO TAK NAPRAWDĘ OZNACZA „WPROWADZANIE W BŁĄD”?

### JAKIE SĄ INTERPRETACJE TEGO ZAGADNIENIA W ODNIESIENIU DO JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH?

Odpowiedź na to pytanie możemy z łatwością odnaleźć w orzecznictwie sądów administracyjnych.

„Nie ulega wątpliwości, iż **oznakowaniem wprowadzającym w błąd jest oznakowanie mylące** (por. wyrok NSA z dnia 11 marca 2014 r., sygn. akt II OSK 2359/12) - a więc takie, które może skłonić konsumenta do podjęcia decyzji dotyczącej transakcji, której inaczej by nie podjął - a ocena czy w danym przypadku zachodzi ryzyko wprowadzenia konsumenta w błąd dokonywana być powinna przy uwzględnieniu kryterium odwołującego się do modelu przeciętnego konsumenta (por. wyrok NSA z dnia 22 stycznia 2014 r., sygn. akt II OSK 1954/12). Ponadto **oznakowanie wprowadzające w błąd, to nie tylko oznakowanie nieprawdziwe lub mylące, ale również niepełne, niewystarczające nieprecyzyjne czy wieloznaczne** (wyrok NSA z dnia 11 marca 2014 r., sygn. akt II OSK 2359/12), a zatem takie jak w rozpoznanej sprawie. Tymczasem, **oznakowanie opakowania powinno w sposób rzetelny odzwierciedlać rze-**

**czywisty skład artykułu spożywczego i nie pozostawać żadnych wątpliwości po stronie konsumenta chociażby co do jego właściwości, czy też składu** (wyrok NSA z dnia 16 grudnia 2014 r., sygn. akt II GSK 2033/13). Podkreślenia wymaga, że restrykcyjne wymogi dotyczące oznakowania produktów spożywczych formułowane są z uwagi na ochronę konsumenta jako słabszej strony obrotu, stąd też wszelkie wątpliwości co do prawidłowości oznaczenia składu produktu powinny być interpretowane mając na uwadze realizację tej ochrony” (wyrok WSA w Gorzowie Wielkopolskim z dnia 16.05.2024 r., sygn. akt: II SA/Go 165/24).

Z powyższego jednoznacznie wynika, iż samo zamieszczenie informacji w oznakowaniu może być niewystarczające, by spełnić wymagania prawa żywnościowego.

Naczelny Sąd Administracyjny, w wyroku z dnia 16.04.2024 r. sygn. akt: II GSK 170/21 podkreślił, że: „Należy mieć na względzie, że podanie konsumentowi wykazu składników jest obowiązkiem nałożonym przez przepisy prawa, które chronią interesy konsumentów w zakresie dostępu do informacji o produkcie żywnościowym, który dostępny jest w obrocie. Przy czym, nawet prawdziwy i rzetelnie sporządzony wykaz składników nie może być wymówką do dowolnego i mogącego wprowadzić w błąd oznaczenia produktu. Obowiązek podania wykazu składników nie stanowi substytutu obowiązku prawidłowego i niewprowadzającego w błąd oznaczenia produktu. Są to dwa niezależne od siebie obowiązki, który musi spełnić podmiot wprowadzający do obrotu produkty spożywcze.”

„Także podnoszona przez skarżącego okoliczność, iż klient od razu może sprawdzić skład nabywanego produktu, poprzez jego opis słowny (czego organy Inspekcji handlowej nie kwestionowały) nie może mieć w tym przypadku decydującego znaczenia. Mając na względzie pojęcie „wprowadzenia w błąd”, tj. działania, które w jakikolwiek sposób powoduje lub może powodować podjęcie przez przeciętnego konsumenta decyzji dotyczącej nabycia (lub nie) określonych produktów rolno-spożywczych, nie można w okolicznościach faktycznych sprawy uznać, że przeciętny konsument nabywa przedmiotowe przyprawy tylko na podstawie szczegółowej analizy ich składu, nie kierując się w ogóle etykietą obu produktów. Bezsportnie przeciętny

konsument jest osobą dobrze poinformowaną, uważną i racjonalną, jednakże nie zwalnia to producenta z obowiązku prawidłowego oznaczania wprowadzanych do obrotu wyrobów” (wyrok WSA w Warszawie 07.11.2014 r., sygn. akt: VI SA/Wa 1206/140).



Jak wynika z najnowszych rozstrzygnięć, sądy administracyjne nie mają wątpliwości: na rynku spożywczym nie ma miejsca na „marketingowe półprawdy”. Każde słowo, grafika czy sugestia na opakowaniu musi odpowiadać faktycznej charakterystyce produktu.

W przeciwnym razie producent musi liczyć się z konsekwencjami. Orzecznictwo pokazuje więc jasno, że rzetelność informacji to nie tylko obowiązek prawny, ale i fundament uczciwej konkurencji – a w ostatecznym rozrachunku także zaufania konsumentów.

#### Materiały źródłowe do artykułu:

1. <https://wsjp.pl/haslo/podglad/35541/ktosc-os-wprowadza-w-blad-kogos>.
2. art. 8 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1)
3. Art. 16 rozporządzenia (WE) nr 178/2002
4. Art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 Tekst mający znaczenie dla EOG Dz.U. L 304 z 22.11.2011, pp. 18–63



# Punkt Kontaktowy ds. Oszustw Żywnościowych ROK 2025 W LICZBACH

*Rafał Pakoca, Biuro Orzecznictwa i Legislacji IJHARS*

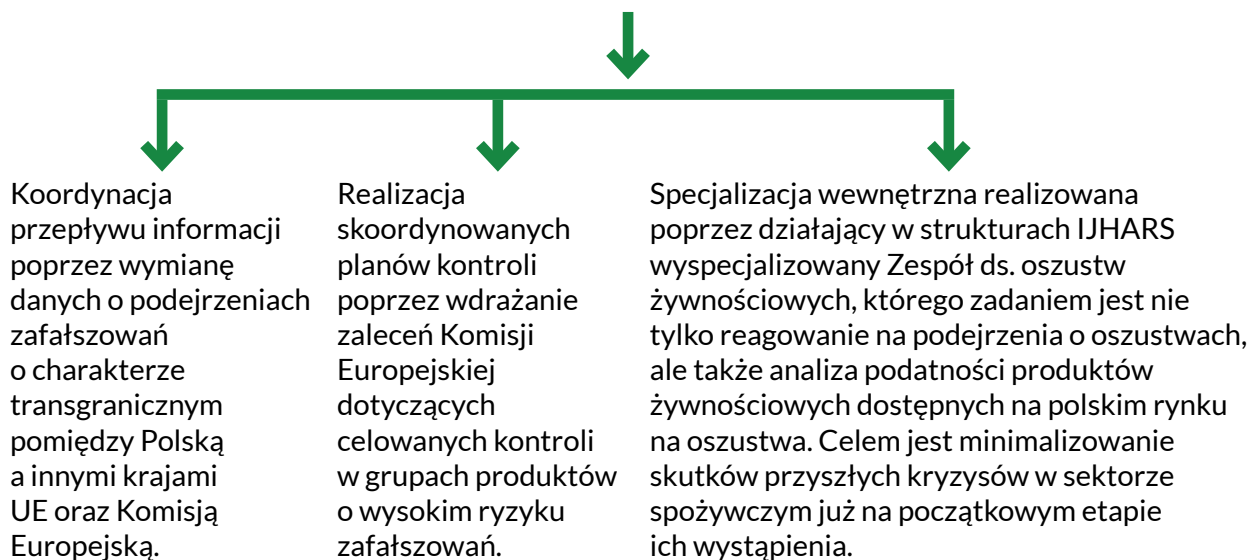
Falszowanie żywności to problem, który nie zna granic. Dlatego w Unii Europejskiej kluczową rolę odgrywa szybka wymiana informacji i współpraca służb kontrolnych. W Polsce zadanie to realizuje Punkt Kontaktowy ds. Oszustw Żywnościowych działający w strukturach IJHARS. Jak wyglądała jego działalność w 2025 roku i jakie produkty najczęściej pojawiały się w zgłoszeniach?

W 2025 roku zwalczanie oszustw żywnościowych i zafałszowań stało się jednym z kluczowych celów strategicznych działania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS). Zadania te realizował Punkt Kontaktowy ds. Oszustw Żywnościowych (FFCP) funkcjonujący w strukturach Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Głównym zadaniem FFCP jest ułatwianie przepływu informacji oraz koordynacja działań w przypadku transgranicznych oszustw żywnościowych. Punkt Kontaktowy działa w ramach Sieci ds. Oszustw Żywnościowych (Agri-Food Fraud Network - FFN), która

jest częścią unijnej sieci Alert and Cooperation Network (ACN). Sieć ta skupia krajowe punkty kontaktowe ze wszystkich państw członkowskich UE, a także Norwegii, Islandii, Szwajcarii i Liechtensteinu.

FFCP współpracuje z różnymi krajowymi służbami m.in. z Inspekcją Sanitarną, Weterynaryjną, Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz z Policją. Analizuje zgłoszenia wpływające z całej Europy, co pozwala na szybkie wdrożenie kontroli np. u polskich producentów, jeśli ich towary zostaną zakwestionowane za granicą.

## GŁÓWNE ZADANIA FFCP W 2025 ROKU:



## DANE DOTYCZĄCE OTRZYMANYCH I PRZEKAZANYCH POWIADOMIEŃ W SYSTEMIE iRASFF

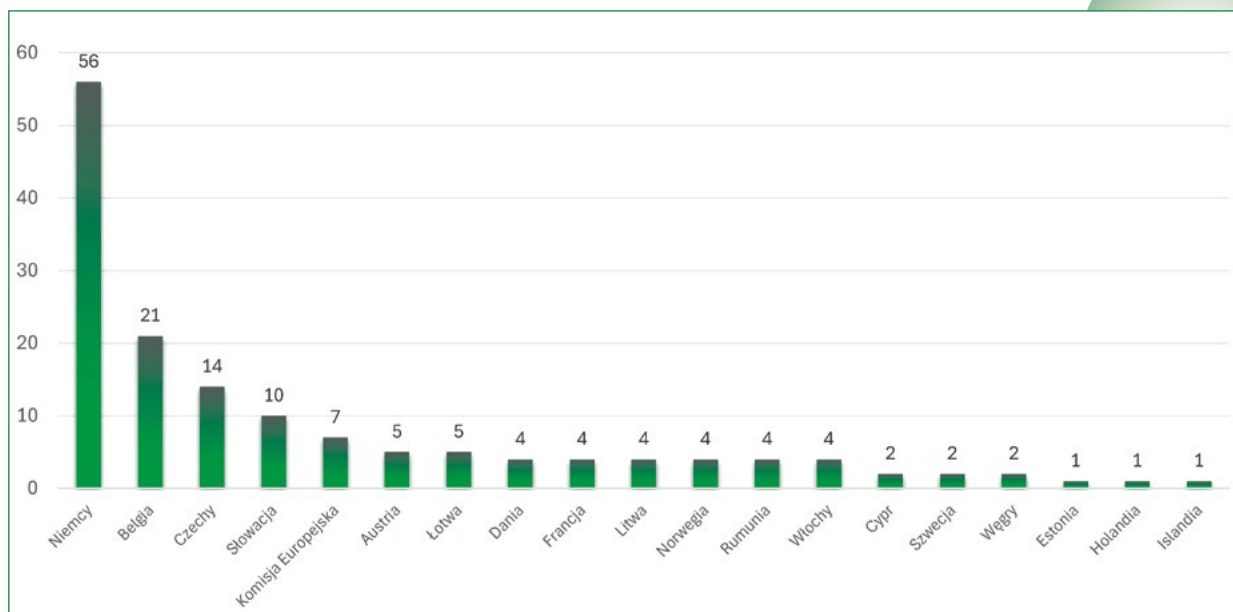
W 2025 roku Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych rozpatrzył łącznie 219 spraw. Przeanalizowano 151 powiadomień przesłanych przez państwa członkowskie Unii Europejskiej oraz Komisję Europejską, a 68 powiadomień zostało przekazanych do właściwych organów w innych krajach członkowskich.

W odpowiedzi na otrzymane zgłoszenia, FFCP zlecił przeprowadzenie kontroli w 75 przypadkach, co stanowi około połowę wszystkich powiadomień otrzymanych w ciągu roku. Blisko dwie piąte wszystkich otrzymanych przez Polskę zgłoszeń dotyczyło oszustw żywności-

wych, czyli podejrzeń o stosowanie nieuczciwych praktyk przez podmioty działające na rynku. W przypadku 68 powiadomień inne państwa członkowskie zostały zobowiązane do poinformowania o podjętych działaniach za pośrednictwem systemu iRASFF.

Dane z 2025 roku wskazują, że najbardziej aktywnym krajem w zgłaszaniu nieprawidłowości dotyczących żywności pochodzącej z Polski są Niemcy. W 2025 roku 37 % wszystkich powiadomień skierowanych do polskich podmiotów zostało wydanych przez niemieckie organy kontrolne.

Wykres: Powiadomienia z systemu iRASFF wpływające w 2025 r. z podziałem na państwa zgłaszające.



W 2025 roku polski Punkt Kontaktowy przekazywał powiadomienia przede wszystkim do Hiszpanii (10 zgłoszeń), Włoch (7), Niemiec (6) i Litwy (5).

Polska odgrywa coraz istotniejszą rolę w europejskim systemie wymiany informacji o zagrożeniach żywnościowych. Zgodnie z raportem Alert and Cooperation Network (ACN) Overview z 13 stycznia 2025 roku, Polska zajęła 5. miejsce wśród państw członkowskich UE pod względem liczby powiadomień przekazywanych w systemie iRASFF. Świadczy to o wysokiej aktywności i skuteczności polskich służb kontrolnych oraz ich rosnącym zaangażowaniu we wspólnotowy system ochrony konsumentów.

Analiza powiadomień kierowanych do polskiego Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych (FFCP) w 2025 roku wykazała przewagę dwóch głównych kategorii produktów. Najwięcej zgłoszeń dotyczyło mięsa drobiowego i produktów drobiowych (13,9 %) oraz mięsa i przetworów mięsnych innych niż drobiowe (13,2 %). W przypadku mięsa drobiowego i produktów drobiowych najczęściej stwierdzano przekroczenie dopuszczalnego stosunku wody do białka oraz zaniżanie zawartości mięsa w stosunku do deklaracji. Ponadto wskazywano niezgodności gatunkowe (np. brak DNA indyka mimo dekla-

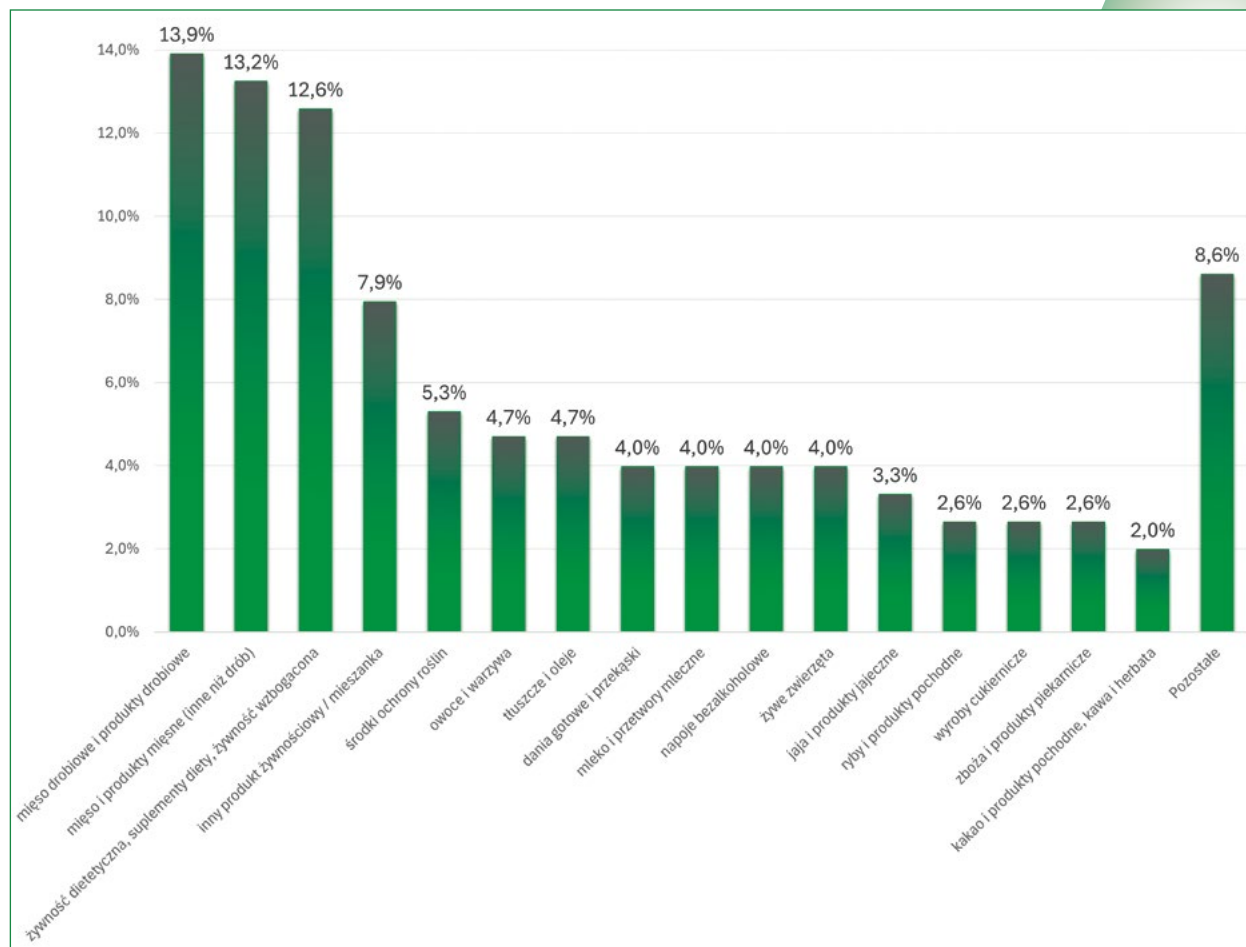
racji) i błędy w oznakowaniu, takie jak nieprawidłowe daty minimalnej trwałości i niejasne instrukcje przechowywania. W kategorii „mięsa i przetwory mięsne inne niż drobiowe” najczęściej dochodziło do zafałszowania składu poprzez zaniżanie deklarowanej zawartości mięsa i tłuszczu. Wykryto także przypadki niezadeklarowanych dodatków (soja, fosforany, gluten, glutaminian sodu), podmiany surowca na mięso drobiowe oraz ukrywanie użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM). Łącznie te dwie kategorie dotyczące mięsa stanowiły ponad jedną czwartą wszystkich spraw, co wskazuje na szczególną podatność sektora mięsnego na nieprawidłowości i podkreśla potrzebę wzmocnienia nadzoru tym obszarem.

Istotny udział w statystykach miały również powiadomienia związane z żywnością dietetyczną, suplementami diety oraz żywnością wzbogacaną, które stanowiły 12,6 % wszystkich zgłoszeń i były przekazywane zgodnie z kompetencjami do Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wysoki odsetek powiadomień dotyczących tej kategorii związany jest z dynamicznym rozwojem rynku suplementów diety w Polsce i UE. Rosnący popyt na te produkty sprzyja pojawianiu się nieuczciwych praktyk, takich jak fałszowanie składu, czy wprowadzające w błąd oznakowanie produktów.

Polskie organy podczas kontroli produktów z zagranicy najczęściej nieprawidłowości stwierdzały w kategorii „tłuszcze i oleje”, gdzie odnotowano 20 przypadków wymagających powiadomienia odpowiednich służb w innych krajach. Powiadomienia te dotyczyły przede wszystkim nieprawidłowej klasyfikacji oliwy z oliwek pochodzącej z Hiszpanii i Włoch. Znaczącą liczbę uchybień

odnotowano również w sektorze napojów bezalkoholowych (10 przypadków) oraz alkoholowych (9 przypadków). W tych obszarach główne problemy obejmowały brak właściwego oznakowania w języku polskim oraz nieuprawnione używanie chronionych nazw, takich jak „Polska Wódka” czy „Gin”.

Wykres: Powiadomienia z systemu iRASFF wpływające w 2025 r. z podziałem na kategorie.

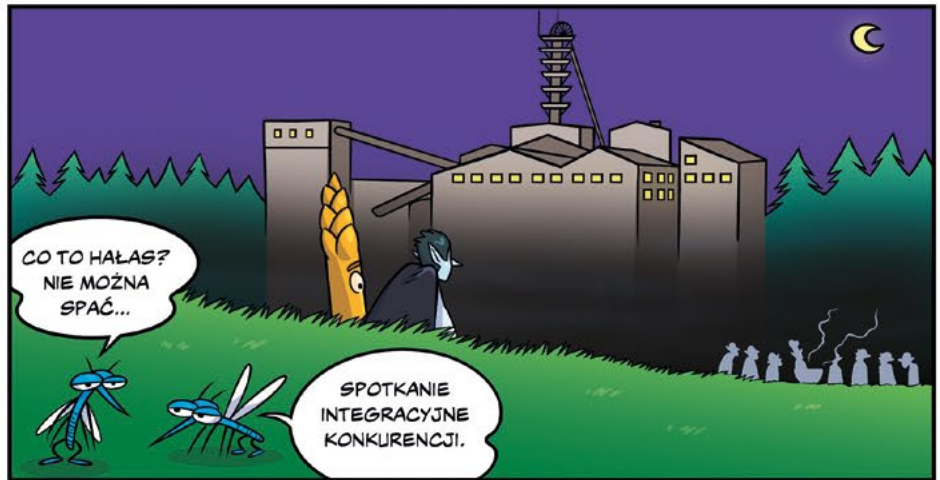


## DZIAŁANIA KOMISJI EUROPEJSKIEJ W RAMACH SIECI OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH FFN

Komisja Europejska analizuje wszystkie powiadomienia w sieci ACN oraz publikuje comiesięczne raporty dotyczące podejrzeń oszustw w sektorze rolno-spożywczym. Wskazuje na przypadki transgranicznych niezgodności zgłoszonych w ramach sieci ACN, które mogą nosić znamiona celowego działania. Raporty te są ogólnodostępne na stronach KE i obejmują cały łańcuch produkcji i dystrybucji żywności, pasz, materiałów przeznaczonych do kontaktu

z żywnością oraz kwestie dobrostanu zwierząt czy środków ochrony roślin.

Celem tych publikacji jest praktyczne wsparcie państw członkowskich w prowadzeniu urzędowych kontroli opartych na analizie ryzyka. Stanowią one również cenne narzędzie dla podmiotów działających w branży spożywczej, umożliwiając im własną ocenę podatności na nieuczciwe i oszukańcze praktyki rynkowe.





# Codex Alimentarius w pigułce

## PODSTAWY, KTÓRE WARTO ZNAĆ



*Agnieszka Kosińska, Laboratorium IJHARS w Warszawie  
Magdalena Sosińska, Laboratorium IJHARS w Kielcach  
Szymon Jasiński, Laboratorium IJHARS w Poznaniu*

Czym jest Kodeks Żywnościowy i dlaczego jego standardy mają realny wpływ na to, co trafia na nasze stoły – zarówno w Polsce, jak i na drugim końcu świata? Komisja Kodeksu Żywnościowego, powołana przez Organizację Narodów Zjednoczonych do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa oraz Światową Organizację Zdrowia, od ponad 60 lat tworzy międzynarodowe standardy bezpieczeństwa i jakości żywności, które chronią zdrowie konsumentów i wspierają uczciwy handel.

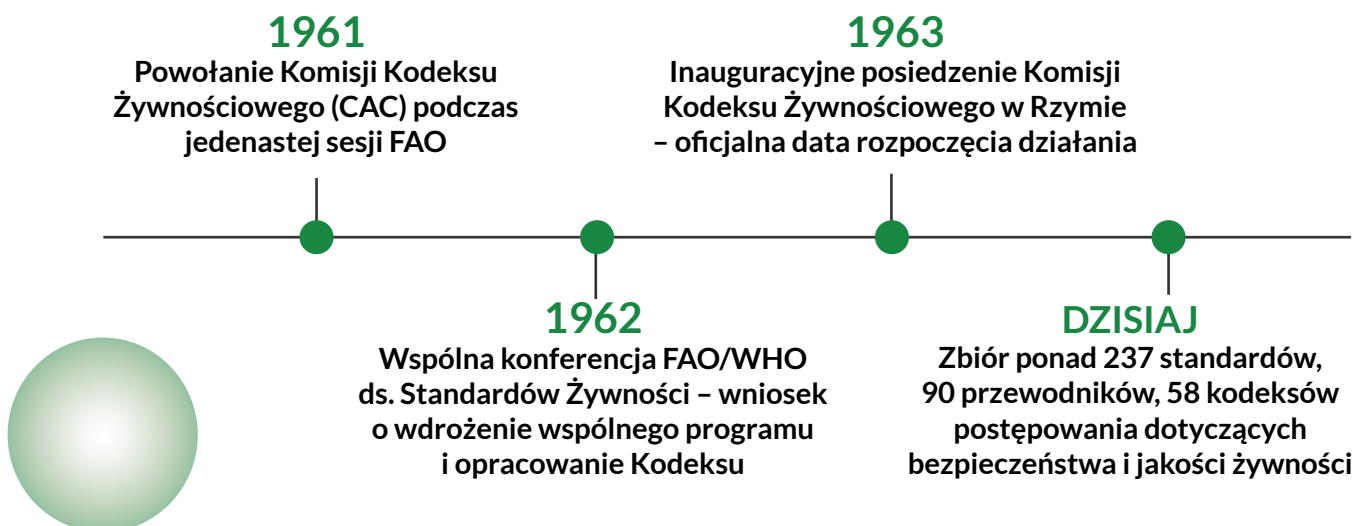
To właśnie w ramach Codex Alimentarius powstają normy, wytyczne i kodeksy postępowania stanowiące punkt odniesienia dla rządów, służb kontrolnych, przemysłu oraz Światowej Organizacji Handlu. Warto wiedzieć, jak działa ten system i dlaczego jego znaczenie w globalnym łańcuchu żywnościowym nieustannie rośnie.

## HARMONIZACJA ŚWIATOWYCH STANDARDÓW ŻYWNOSCI – MISJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOSCIOWEGO

W 1961 roku, podczas jedenastej sesji Organizacji do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), powołano Komisję Kodeksu Żywnościowego (CAC – Codex Alimentarius Commission).

Dostrzeżono wówczas szybko rosnące znaczenie międzynarodowo akceptowanych standardów żywnościowych jako narzędzia ochrony konsumentów i producentów we wszystkich krajach, niezależnie od poziomu ich rozwoju,

a także jako skutecznego środka ograniczania barier handlowych. Wskazano na konieczność uproszczenia i zintegrowania prac nad międzynarodowymi standardami żywności, aby uniknąć powielania wysiłków, sprzecznych regulacji oraz nadmiernych kosztów. Podkreślono kluczową rolę Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) we wszystkich aspektach zdrowotnych związanych z opracowywaniem standardów żywności.



Kodeks Żywnościowy obejmuje normy dla wszystkich głównych produktów spożywczych, zarówno przetworzonych, półprzetworzonych, jak i surowych, przeznaczonych dla konsumenta. Zawiera przepisy dotyczące higieny żywności, dodatków do żywności, pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych, zanieczyszczeń, znakowania, metod analizy i pobierania próbek oraz kontroli i certyfikacji importu i eksportu.

Wszystko po to, aby chronić zdrowie konsumentów i zapewnić uczciwe praktyki w międzynarodowym handlu żywnością, który w ostatnim stuleciu znacząco się zmienił. Wzrosła ilość i różnorodność produktów trafiających na rynki całego świata, które wcześniej dostępne były tylko lokalnie. Dlatego misja Komisji Kodeksu Żywnościowego – harmonizacja światowych standardów żywności, jest nadal aktualna i niezwykle ważna.

Chociaż standardy Kodeksu są zaleceniami do dobrowolnego stosowania to w wielu przypadkach służą one jako podstawa ustawodawstwa krajowego. Wykorzystywane są przez urzędowe służby kontroli, przemysł rolno-spożywczy oraz środowiska naukowe. Stanowią ważny punkt odniesienia dla Światowej Organizacji Handlu (World Trade Organization) w przypadku sporów dotyczących handlu międzynarodowego.

Standardy Kodeksu opierają się na rzetelnych danych naukowych dostarczanych przez niezależne międzynarodowe instytucje oraz w wyniku doraźnych konsultacji organizowanych przez FAO i WHO. Normy podlegają przeglądowi w celu zapewnienia, że są zgodne z aktualną wiedzą naukową i najnowszymi doniesieniami.

## CZY KAŻDY MOŻE WZIĄĆ UDZIAŁ W PRACACH KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO?



### CZŁONKOWIE KOMISJI

Obecnie Komisja Kodeksu Żywnościowego posiada 189 członków Kodeksu, w skład których wchodzi 188 państw członkowskich i 1 organizacja członkowska (Unia Europejska). Członkostwo w Komisji jest otwarte dla wszystkich państw członkowskich i członków stowarzyszonych FAO i WHO, którzy są zainteresowani międzynarodowymi normami żywności. Aby ubiegać się o członkostwo, należy skontaktować się z Sekretariatem Kodeksu. W każdym państwie członkowskim Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO funkcjonuje Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO.

W Polsce rolę takiego Punktu pełni **Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**. Punkt Kontaktowy współpracuje z instytucjami i organizacjami krajowymi, które są zainteresowane pracami Komisji. Przekazuje projekty norm, zaproszenia do prac w grupach roboczych, informacje o sesjach, koordynuje opiniowanie projektów norm oraz przygotowywanie komentarzy Polski. Przedstawiciele Punktu Kontaktowego uczestniczą w sesjach Komisji Kodeksu Żywnościowego oraz koordynują uczestnictwo ekspertów krajowych w pracach tej Komisji, w tym również ich udział w sesjach.

Aby uzyskać status obserwatora organizacja, która nie posiada żadnych oficjalnych powiązań z FAO ani z WHO powinna wypełnić formularz zgłoszeniowy dostępny na stronie FAO/WHO Codex Alimentarius. Wniosek jest rozpatrywany przez Sekretariat Kodeksu, działy prawne FAO i WHO oraz Komitet Wykonawczy Komisji Kodeksu Żywnościowego. Przeprowadzana jest weryfikacja, czy organizacja spełnia kryteria, m.in. czy jej cele są zgodne z celami Kodeksu. Komitet Wykonawczy wydaje rekomendację w sprawie wniosku do Dyrektorów Generalnych FAO i WHO.

**Komisja Kodeksu Żywnościowego jest jedynym tak szerokim forum międzynarodowym z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności, które gromadzi naukowców, ekspertów technicznych, przedstawicieli rządowych, jak również reprezentantów międzynarodowych organizacji konsumenckich oraz przemysłu.**

### OBSERWATORZY

W pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego niezwykle cenny jest również wkład obserwatorów. O status obserwatora mogą ubiegać się organizacje międzyrządowe oraz międzynarodowe organizacje pozarządowe zainteresowane obszarem bezpieczeństwa żywności i norm handlowych, nie może nim zostać osoba fizyczna. Obserwator może uczestniczyć i przedstawiać swoje opinie na każdym etapie procesu ustalania standardów. Może uczestniczyć w sesjach Komisji i jej organów pomocniczych, zgłaszać uwagi na piśmie, zabierać głos podczas dyskusji, współpracować w ramach grup roboczych. **Obserwatorzy nie mają jednak prawa głosu przy ostatecznym zatwierdzaniu norm, decyzje te podejmują wyłącznie państwa członkowskie, nie mogą również formalnie inicjować nowych prac, ale mogą zgłaszać swoje sugestie, przekazywać techniczne uzasadnienia i w ten sposób wywierać wpływ na członków Kodeksu, uprawnionych do złożenia oficjalnego wniosku.** Obecnie Komisja Kodeksu Żywnościowego posiada 243 obserwatorów, w tym organizacje producenckie oraz konsumenckie (np. Międzynarodowa Rada Stowarzyszeń Producentów Artykułów Spożywczych ICGMA - International Council of Grocery Manufacturers Associations; Międzynarodowi Konsumenci CI - Consumers International).

Pełną listę organizacji, które uzyskały status obserwatora można znaleźć na stronie <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/observers/observers/obs-list/en>



## OPRACOWYWANIE NOWEGO STANDARDU KROK PO KROKU

Przed podjęciem decyzji o opracowaniu nowej normy lub innego dokumentu, sporządza się propozycję projektu i omawia ją na szczepku komitetu. Nowe prace mogą proponować komitety, członkowie Kodeksu (indywidualni lub grupowi), Sekretariat Kodeksu oraz FAO i/lub WHO. Organizacje obserwatorskie nie mogą inicjować formalnie nowych prac, ale mogą proponować pomysły lub przedstawiać uzasadnienie techniczne. Propozycje są składane za pośrednictwem członka Kodeksu. Rządy krajowe lub komitety pomocnicze Komisji przygotowują dokumenty dyskusyjne, określające cel i zakres normy, ramy czasowe, priorytety i znaczenie. Określane są potrzeby doradztwa naukowego i wkładu technicznego.

**Procedura opracowywania norm i innych dokumentów kodeksowych obejmuje 8 kroków:**

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Komisja zatwierdza nowe prace na podstawie dokumentu projektowego i rekomendacji Komitetu Wykonawczego.	Sekretariat Kodeksu organizuje przygotowanie projektu proponowanej normy.	Sekretariat Kodeksu rozsyła proponowany projekt tekstu członkom Kodeksu i obserwatorom w celu uzyskania komentarzy.	Otrzymane uwagi są przesyłane przez Sekretariat Kodeksu do organu, któremu powierzono zadanie, w celu rozpatrzenia. Proponowany projekt normy zostaje zmieniony.
Krok 5	Krok 6	Krok 7	Krok 8
Proponowany projekt normy przedkładany jest Komitetowi Wykonawczemu do krytycznej oceny oraz Komisji do przyjęcia na etapie 5.	Sekretariat Kodeksu rozsyła projekt tekstu członkom Kodeksu i obserwatorom w celu uzyskania kolejnej rundy uwag.	Podmiot, któremu powierzono zadanie, rozpatruje uwagi i wprowadza zmiany do projektu normy.	Projekt normy jest przedkładany Komitetowi Wykonawczemu do krytycznej oceny i przekazywany Komisji do przyjęcia jako norma Kodeksu. Następnie jest ona publikowana na stronie internetowej Kodeksu.

Krok 5/8 - Coraz częściej organy pomocnicze stosują procedurę krok 5/8. Polega on na przedstawieniu tekstów do przyjęcia w kroku 5 z zaleceniem pominięcia kroków 6 i 7 oraz przyjęcia tekstu również w kroku 8.

## RAPORT ZWIEŃCZENIEM PROWADZONYCH PRAC – CO ZAWIERA, JAK JEST PRZYJMOWANY?

Raporty kodeksowe to formalny zapis decyzji (wniosków), które po przyjęciu stają się oficjalnym wynikiem sesji. Zawierają one również: daty sesji i spotkań, liczbę członków podczas sesji, podsumowania przeprowadzonych dyskusji oraz zalecane działania do podjęcia przez organizację macierzyste, członków lub obserwatorów.

Raporty z sesji posiadają zharmonizowaną strukturę z formalnymi, przyjętymi decyza-

mi w odróżnieniu od raportów grup roboczych (elektronicznych lub fizycznych), w których brak standardowej struktury, formalnych i szczegółowych decyzji.

Projekty raportów są publikowane online jeden dzień przed zakończeniem sesji, natomiast raporty końcowe są publikowane online niezwłocznie, ale nie później niż miesiąc po zakończeniu sesji.

Podsumowania dyskusji i wnioski przedstawiane są przy każdym punkcie porządku obrad.

Skład członków podczas sesji podaje się w załączniku I (po weryfikacji przez Krajowe Punkty Kontaktowe). Omówione i uzgodnione teksty (np. projekty standardów) znajdują się w kolejnych załącznikach.

Przyjęcie raportu może się odbyć po zakończeniu sesji plenarnej, co ma swoje zalety i wady w porównaniu z jego wirtualnym przyjęciem w późniejszym terminie. Pierwsza opcja dotycząca spotkań fizycznych była stosowana już od momentu powstania Kodeksu.

Jej niewątpliwą zaletą jest poczucie wykonania zadania w całości, które daje delegatom komfort i możliwość zaangażowania się w pełni w inne

zadania. Z drugiej strony presja czasu ciążyąca nad członkami Kodeksu i sekretariatów może wpływać na jakość raportu oraz ogranicza czas członków na zapoznanie się z raportem. Dlatego od czasu pandemii, który wpłynął na zmianę podejścia do pracy zdalnej, popularny stał się drugi przypadek – raport przyjmowany jest w późniejszym terminie, a prace nad nim trwają dzięki możliwościom, jakie daje nam rozwój technologii IT. Przy zastosowaniu tego rozwiązania Sekretariat Kodeksu ma więcej czasu na napisanie raportu, tłumacze na jego przetłumaczenie, a członkowie na zapoznanie się z projektem i skomentowanie go przed jego przyjęciem. Sesje wirtualne dobrze sprawdzają się przy przyjmowaniu raportów, umożliwiają łatwe śledzenie zmian w tekście na ekranie, a delegaci mogą przekazywać swoje sugestie za pośrednictwem czatu.

## JAK EFEKTYWNIENIE BRAĆ UDZIAŁ W PRACACH KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO?

Procedury stosowane podczas opracowywania standardów na pierwszy rzut oka wydają się być skomplikowane, szczególnie dla osób, które dopiero zaczynają swoją przygodę z Kodeksem Żywnościowym.

Aby efektywnie uczestniczyć w pracy Komisji, niezbędna jest znajomość treści Podręcznika

proceduralnego Komisji Kodeksu Żywnościowego. Podręcznik jest ogólnodostępny na stronie FAO/WHO Codex Alimentarius. Opisuje on podstawy prawne i praktyczne funkcjonowanie Komisji Kodeksu Żywnościowego (CAC) oraz jej organów pomocniczych. Podręcznik został podzielony na siedem sekcji oraz jeden dodatek.

### SEKCJA 1

Podstawowe teksty i definicje - zawiera statuty Komisji, regulaminy i ogólne zasady Kodeksu Żywnościowego, a także definicje pojęć stosowanych w Kodeksie Żywnościowym.

### SEKCJA 2

Opracowywanie standardów i powiązanych tekstów Kodeksu - zawiera jednolitą procedurę opracowywania standardów Kodeksu i powiązanych tekstów, kryteria ustalania priorytetów prac i organów pomocniczych, wytyczne dotyczące relacji między komitetami branżowymi a komitetami ogólnymi, format standardów branżowych Kodeksu, procedury rozpatrywania przepisów dotyczących dodatków do żywności, wskazówki dotyczące opracowywania lub aktualizacji kodeksów praktyk higienicznych oraz zasady wyboru metod analizy i procedur pobierania próbek.

### SEKCJA 3

Wytyczne dla organów pomocniczych - zawiera wytyczne dotyczące sprawnego i przejrzystego funkcjonowania komitetów Kodeksu, komitetów koordynacyjnych, grup zadaniowych ad hoc oraz grup roboczych działających w formie fizycznej i elektronicznej.

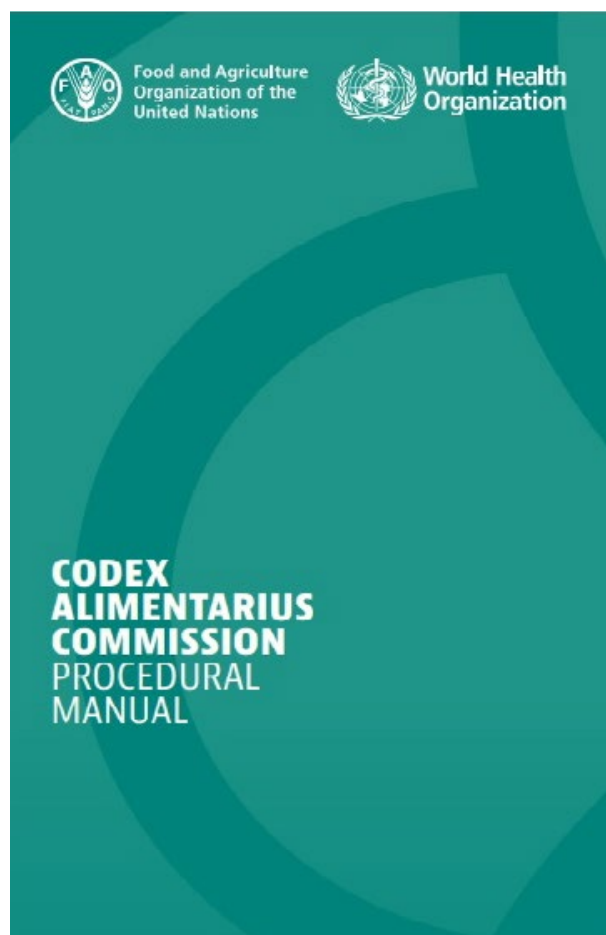
<b>SEKCJA 4</b>	Analiza ryzyka - zawiera ogólne i szczegółowe teksty dotyczące analizy ryzyka do zastosowania w ramach Komisji i jej organów pomocniczych zajmujących się ochroną zdrowia konsumentów oraz w ramach wspólnych organów i konsultacji ekspertów FAO/WHO.
<b>SEKCJA 5</b>	Organy pomocnicze Komisji Kodeksu Żywnościowego - zawiera listę organów pomocniczych Komisji wraz z zakresem ich działań.
<b>SEKCJA 6</b>	Członkostwo - zawiera główne funkcje punktów kontaktowych Kodeksu Żywnościowego oraz zawiera link do strony internetowej Codex z aktualnymi informacjami na temat Punktów Kontaktowych Kodeksu Żywnościowego i członkostwa w Komisji.
<b>SEKCJA 7</b>	Relacje z innymi organizacjami - przedstawia zasady i wytyczne regulujące relacje Komisji z międzynarodowymi organizacjami międzyrządowymi i pozarządowymi.
<b>DODATEK</b>	Ogólne decyzje Komisji Kodeksu Żywnościowego - zawiera oświadczenia zasadnicze dotyczące roli nauki w procesie podejmowania decyzji w ramach Kodeksu oraz stopnia, w jakim uwzględniane są inne czynniki, a także oświadczenia zasadnicze dotyczące roli oceny ryzyka bezpieczeństwa żywności i środków ułatwiających osiągnięcie konsensusu.

>>> Po przestudiowaniu podręcznika zdobędziemy wiedzę teoretyczną na temat sposobu prowadzenia prac nad standardami, a także tego, jak w praktyce wyglądają sesje, jak należy zgłaszać uwagi i bronić swojego stanowiska bez wywołania niepotrzebnych napięć.

Jak mówił Ciceron, „doświadczenie jest najlepszym nauczycielem”. Niewątpliwie największą wprawę uzyskamy poprzez udział w sesjach i obserwację ich przebiegu. Warto jednak wcześniej dobrze przygotować się do nich, lepiej uczyć się na cudzych błędach i nie powielać tych samych już raz popełnionych.

Na oficjalnej stronie Codex Alimentarius w zakładce „Meetings” są zamieszczane nagrania z różnych sesji plenarnych, które odbyły się w ostatnim czasie. Można zaobserwować, w jakiej formie prowadzone są dyskusje, w jaki sposób zgłaszana jest chęć zabrania głosu.

Z pomocą przychodzi również Akademia BTSF (Better Training for Safer Food), która organizuje cyklicznie szkolenie pomagające pracownikom właściwych organów w państwach członkowskich rozwijać swoje umiejętności w pracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego.



## ZASADY SAVOIR VIVRE SESJI PLENARNYCH

### ZALECANE

- Formułuj **jasne i zwięzłe argumentacje**
- Nie zabieraj głosu dłużej niż **2 minuty**
- Przekaż **dłuższe oświadczenia z wyprzedzeniem**, za pośrednictwem poczty elektronicznej osobie prowadzącej posiedzenie
- Skontaktuj się z delegatami **przed sesją**, w przypadku próby zmiany oświadczenia dotyczącego ich stanowisk/interwencji

To tylko nieliczne z wielu cennych wskazówek, które można uzyskać podczas wspomnianego powyżej szkolenia i uniknąć w przyszłości nieporozumień, sprzeczności i irytacji innych delegatów obecnych na sesji.

### NIEZALECANE

- Nie zgłaszaj **nowych koncepcji** na etapie 7 lub 8 procedowanego standardu
- Nie komentuj bez wcześniejszej **wewnętrznej koordynacji z UE**
- Nie negocjuj samodzielnie z **pominięciem Krajowego Punktu Kontaktowego KKŻ**
- Nie zabieraj głosu w celu dokonania **poprawek redakcyjnych lub błędów w tłumaczeniu**
- Nie wznawiaj **dyskusji, które zostały już zakończone**
- Nie nalegaj na zmianę, jeśli **nikt nie popiera twojego stanowiska**

## BTSF – TAJEMNICZY SKRÓT, WAŻNA INICJATYWA

**BTSF (Better Training for Safer Food)** – tajemniczy skrót, pod którym kryje się ciekawa inicjatywa szkoleniowa Komisji Europejskiej. Ma ona na celu podnoszenie kompetencji i ujednoczenie działań w sektorze ochrony konsumentów i bezpieczeństwa żywności. Wspiera również efektywną współpracę pomiędzy jednostkami odpowiedzialnymi za kontrolę urzędową w Unii Europejskiej.

Udział w szkoleniach BTSF daje przede wszystkim możliwość konfrontacji swoich doświadczeń z doświadczeniami innych pracowników tożsamyh inspekcji w różnych krajach UE. Taką możliwość miało w ostatnim czasie troje przedstawicieli laboratoriów Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych współpracujących z Punktem Kontaktowym Kodeksu Żywnościowego jako eksperci w Komitetach ds. Pozostałości Środków Ochrony Roślin, ds. Przypraw i Ziół Kulinarynych oraz ds. Metod analizy i pobierania próbek.

W dniach 13-15 stycznia 2026 roku w Brukseli Agnieszka Kosińska z Laboratorium IJHARS w Warszawie, Magdalena Sosińska z Laboratorium IJHARS w Kielcach oraz Szymon Jasiocki z Laboratorium IJHARS w Poznaniu uczestniczyli w warsztatach BTSF „Wsparcie efektywnego udziału w pracach Kodeksu dla członków Unii Europejskiej”. W grupie 50 uczestników z różnych krajów Unii Europejskiej oraz Szwajcarii mieli okazję zgłębić tajniki prac przy tworzeniu i modernizowaniu dokumentów kodeksowych. Szkolenie obejmowało zarówno część teoretyczną, podczas której omówiono podstawowe procedury, priorytety oraz wpływ wypracowanych standardów na ustawodawstwo unijne, jak również część praktyczną, umożliwiającą uczestnikom rozwijanie efektywnej komunikacji, umiejętności negocjacyjnych oraz kompetencji niezbędnych do skutecznego udziału w pracach Kodeksu – zarówno podczas spotkań, jak i we współpracy z Punktami Kontaktowymi poszczególnych państw członkowskich.

Podczas szkolenia przybliżono zawitości organów pomocniczych Codex Alimentarius, czyli wyspecjalizowanych komitetów i grup roboczych powołanych przez Komisję (CAC) w celu opracowywania norm żywnościowych, kodeksów praktyk oraz wytycznych w konkretnych obszarach (np. higiena żywności, dodatki do żywności, metody analizy). Prowadzącymi wykłady były osoby od lat zaangażowane w prace Kodeksu, często pełniące rolę tzw. „chairperson” czyli przewodniczących sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego. Najciekawszym i najbardziej angażującym elementem trwającego trzy dni szkolenia było zorganizowanie próbnej sesji, podczas której uczestnicy podzieleni zostali na 6 kilkuosobowych grup reprezentujących różne kraje. Wykładowcy wcielili się w rolę prowa-

dzącego i Sekretariatu Kodeksu, a uczestnicy mieli za zadanie bronić wcześniej ustalonych stanowisk. Podczas symulacji, wykorzystując zdolności negocjacyjne, każda z uczestniczących grup próbowała dostosować zapisy tworzonego dokumentu do realiów obowiązujących w reprezentowanym państwie. Opracowywany dokument dotyczył ustanowienia standardów jakościowych dla suszonych owoców, a zainteresowanymi byli członkowie UE z różnych gałęzi przemysłu – od produkcji, poprzez import po eksport. Każdy z przedstawicieli miał za zadanie przede wszystkim bronić interesu własnego kraju przy zachowaniu zasad wzajemnego szacunku, kultury wypowiedzi i efektywnej komunikacji oraz kompromisu, których tajniki zgłębiali w poprzednich dniach.

Udział w szkoleniu oceniono jako ogromną szansę rozwoju dla przedstawicieli IJHARS, a zdobyta wiedza w przyszłości ma szansę przełożyć się na efektywne uczestnictwo i realny wpływ naszego kraju na ustalane na szczeblu międzynarodowym standardy żywnościowe.



#### Materiały źródłowe do artykułu:

- oficjalna strona Codex Alimentarius FAO/WHO, <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>
- materiały ze szkolenia BTSF „Wsparcie efektywnego udziału w pracach Kodeksu dla członków Unii Europejskiej”



# Cukier brązowy pod kontrolą

NSA O GRANICACH WPROWADZANIA  
KONSUMENTA W BŁĄD

*Michał Szymaniak, Biuro Orzecznictwa i Legislacji IJHARS*

Naczelny Sąd Administracyjny jednoznacznie rozstrzygnął: „cukier brązowy” to wyłącznie cukier nierafinowany zawierający melasę. Oznaczenie w ten sposób cukru białego barwionego karmelem może wprowadzać konsumentów w błąd i stanowić zafałszowanie produktu. Najnowsze wyroki NSA potwierdzają stanowisko IJHARS i wyznaczają istotny kierunek dla praktyki znakowania żywności.

Zdaniem Naczelnego Sadu Administracyjnego nazwa „cukier brązowy” może być używana wyłącznie w stosunku do cukru nierafinowanego zawierającego melasę. Naczelny Sąd Administracyjny w wyroku z dnia 15 stycznia 2026 r., sygn. akt II GSK 1448/22, podzielił stanowisko organów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, że nazwanie „cukrem brązowym” produktu złożonego składającego się z cukru rafinowanego i karmelu może być dla konsumentów mylące. Analogiczne stanowisko NSA zajął m.in. w wyroku z 9 grudnia 2025 r., sygn. akt II GSK 1804/25.

W wyniku dokonanej oceny znakowania partii artykułu rolno-spożywczego (produkt złożony składający się z cukru rafinowanego i karmelu) w którego nazwie użyto określenia „cukier brązowy” stwierdzono, że nieprawidłowość ta

powinna być zakwalifikowana jako zafałszowanie. Stanowiło to naruszenie art. 7 ust. 1 lit. a) oraz lit. d) rozporządzenia nr 1169/2011, zgodnie z którym „informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności:

a) co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;

d) przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem”.

- >>> Stwierdzono, że nazwa wyrobu „cukier brązowy” sugeruje, że jest to cukier nierafinowany buraczany lub trzcinowy. Dopiero na podstawie wykazu składników można stwierdzić, że produkt jest wyrobem złożonym z cukru białego i produktu o nazwie „c...”, tj. karmelizowany syrop cukrowy. Na podstawie Specyfikacji produktu „c... Karmelizowany syrop cukrowy” to karmelizowany syrop, uzyskiwany wyłącznie poprzez kontrolowane ogrzewanie cukru, bez stosowania dodatków i przeznaczony jest przede wszystkim do aromatyzowania artykułów rolno-spożywczych. Produkt uzyskany w ten sposób ma brązowe kryształki pomimo tego, że w rzeczywistości jest cukrem rafinowanym. W konsekwencji, użycie w nazwie tego produktu określenia „cukier brązowy” sugeruje konsumentowi, że jest to cukier nierafinowany buraczany bądź trzcinowy.



Konsumenci często poszukują produktów o określonych cechach jakościowych, w szczególności cukru nierafinowanego buraczanego lub z trzciny cukrowej (który jest najczęściej utożsamiany z cukrem brązowym), które charakteryzują się brązową barwą. Dzięki obecności melasy ma on zazwyczaj ciemniejszą barwę i delikatnie karmelowy smak.

Nazwa produktu ma zasadnicze znaczenie w procesie decyzyjnym konsumentów. Jak stanowi art. 2 ust. 2 lit. p rozporządzenia 1169/2011, „nazwa opisowa” oznacza nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony”. Zastosowanie w nazwie opisowej określenia „cukier brązowy” w kwestionowanym produkcie należało zdefiniować jako zafałszowanie w myśl definicji z art. 3 pkt 10 lit. b ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, czyli „produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów

finalnych, w szczególności jeżeli w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą”.

Główny Inspektor IJHARS podkreślił, że w sytuacji, w której mamy do czynienia z cukrem rafinowanym (białym) zabarwionym jedynie karmelem, kiedy w oznakowaniu produktu podano informację cukier brązowy, nabywca tego produktu może zostać niewątpliwie wprowadzony w błąd. Jest to spowodowane tym, że w powszechnym przekonaniu określenie cukier brązowy jest kojarzone z cukrem nierafinowanym zawierającym melasę. Może być to zarówno cukier trzcinowy, jak również buraczany.

O tym, że jest to fakt notoryjny, jak również że w powszechnej świadomości społecznej barwienie cukru białego jest postrzegane jako wprowadzające w błąd świadczą chociażby powszechnie dostępne artykuły na stronach internetowych związanych z żywieniem, dietą, zdrowiem itp.



**„Bardzo często zdarza się, że kupujemy cukier brązowy myśląc, że mamy do czynienia z cukrem trzcinowym. Jest to duży błąd i gra producentów na naszej niewiedzy.**

**W rezultacie cukier brązowy jest tym samym, co cukier biały, jednak do jego produkcji wykorzystano barwniki karmelowe. Nie dajmy się zatem oszukać, nie kupujemy cukru zdrowszego, jeśli wybieramy cukier brązowy. Warto zauważyć, że taki cukier, mimo tego, że nie różni się od białego niemalże wcale, kosztuje drożej, a więc i w tym aspekcie jesteśmy stratni.”**

– źródło:

<https://amus.pl/blog/cukier-trzcinowy-wlasciwosci-zalety-roznica-miedzy-bialym-i-brazowym/>



**„Biały cukier bywa barwiony, aby zafałszować jego barwę i móc sprzedać go drożej - kończy nasz ekspert. Skąd zatem w ogóle wzięło się przekonanie, że owy cukier zdrowy jest? Okazuje się, że wielu z nas myli go z... cukrem trzcinowym!”**

– źródło:

<https://wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/1,14883,19652415,cukier-brazowy-czyli-jaki-eksperti-wyjasniaja-mylimy-go.html>



**„Cukier brązowy, inaczej cukier trzcinowy, to nierafinowany cukier, który produkowany jest z trzciny cukrowej. Swoją kolor zawdzięcza melasie, która powstaje w trakcie obróbki trzciny cukrowej i w trakcie jego produkcji melasa nie zostaje usunięta. Im więcej melasy tym cukier jest ciemniejszy.”**

– źródło:

<https://www.odzywianie.info.pl/przydatne-informacje/artykuly/art,cukier-brazowy-kontra-bialy-ktory-lepszy.html>

Wskazany wyrok NSA z pewnością przyczyni się do ukrócenia powyższej praktyki rynkowej, która mogła być myląca dla konsumentów.

# Foresight FAO

## PROGNOZOWANIE ZAGROŻEŃ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI

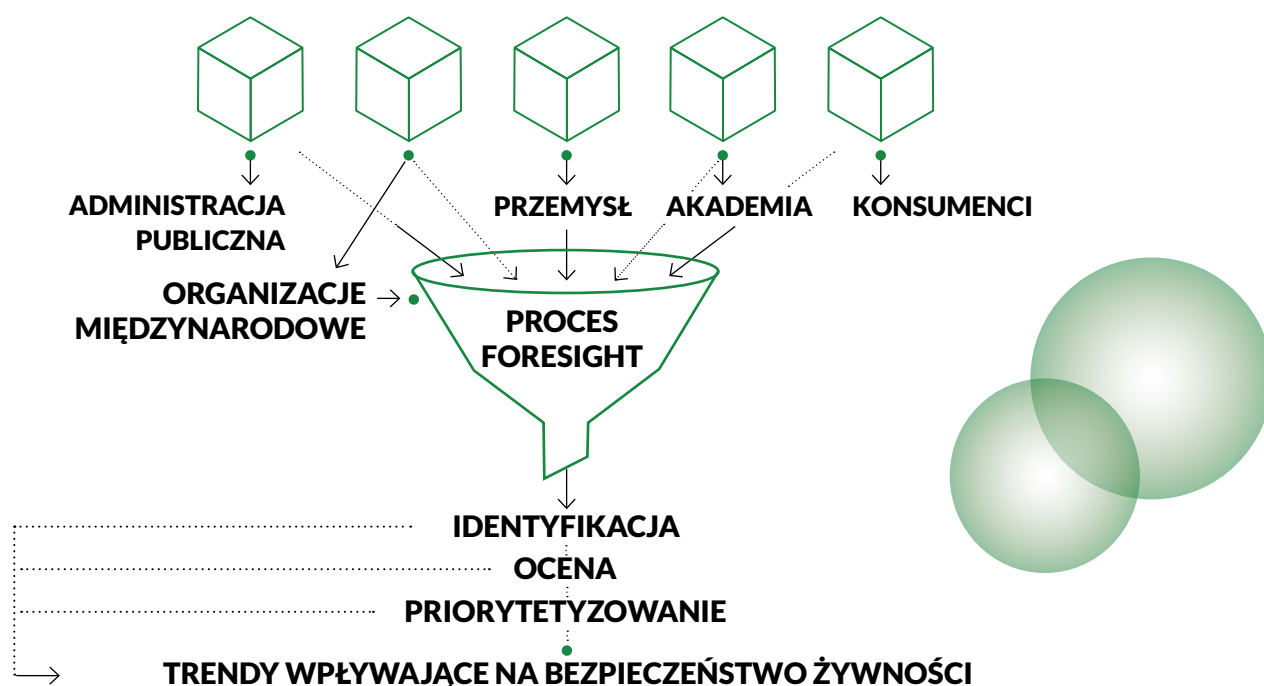
*Anna Janasik, Biuro Współpracy Międzynarodowej IJHARS*

Globalne systemy rolno-spożywcze przechodzą szybkie przeobrażenia, które mogą wpływać na bezpieczeństwo żywności, łańcuchy żywnościowe oraz zdrowie konsumentów na całym świecie. Różne czynniki i obecne tendencje – handel międzynarodowy, zmiany klimatyczne, urbanizacja, przekształcenia geopolityczne, wzorce konsumpcji oraz postęp naukowy i technologiczny – zwiększają powiązania oraz złożoność systemów rolno-spożywczych. W efekcie pojawiają się nowe zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności, które stwarzają zarówno szanse, jak i wyzwania wymagające identyfikacji i odpowiedniego zarządzania.

## FORESIGHT W OBSZARZE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Foresight (prognozowanie) obejmuje zestaw metod zorientowanych na przewidywanie i szacowanie zjawisk w przyszłości. Metody te mogą wspierać interesariuszy takich jak organy administracji publicznej, organizacje międzynarodowe, organizacje społeczne, przemysł, środowisko akademickie i konsumentów w procesach planowania i podejmowania decyzji. Różnorodne dane i informacje są gromadzone i analizowane, aby pomóc przewidzieć możliwe przyszłe scenariusze i ich skutki w sposób ustrukturyzowany i inkluzywny. Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw

Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) zdecydowała się wykorzystać narzędzie foresight do identyfikacji, oceny i priorytetyzacji pojawiających się tendencji i czynników kształtujących systemy rolno-spożywcze, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności. Skuteczne podejście foresightowe wzmacnia zdolność decydentów politycznych oraz podmiotów sektora prywatnego do przewidywania oraz podejmowanie działań zapobiegawczych w związku z pojawiającymi się problemami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności w perspektywie średnio- i długoterminowej.



## EFEKT SPOTKANIA EKSPERTÓW Z ZAKRESU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

W kwietniu 2025 roku FAO zgromadziła międzynarodowych ekspertów z szerokiego grona instytucji - zaangażowanych w bezpieczeństwo żywności - reprezentujących organizacje międzynarodowe, instytucje rządowe, środowiska akademickie, instytuty badawcze oraz sektor prywatny. Spotkanie posłużyło wymianie wiedzy na temat różnych podejść foresightowych w bezpieczeństwie żywności oraz zbudowaniu sieci powiązań wspierającej przyszłe działania. Eksperti wnieśli olbrzymi wkład w opracowanie dokumentu Foresight w zakresie bezpieczeństwa żywności: podejścia do identyfikacji przyszłych zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności. Publikacja FAO zawiera najlepsze praktyki

oraz kluczowe zasady dotyczące wykorzystania foresightu w bezpieczeństwie żywności, zwłaszcza w świetle rozwoju narzędzi cyfrowych, takich jak sztuczna inteligencja (AI) i uczenie maszynowe (ML). Na spotkaniu wielokrotnie podkreślano rolę wiedzy eksperckiej czy też znaczenie budowania silnych partnerstw wiedzy między interesariuszami, które są niezbędne, aby w pełni wykorzystać pojawiające się narzędzia cyfrowe. Ważne jest również wzmocnienie globalnych wysiłków na rzecz zwiększenia zdolności foresightowych wśród interesariuszy, którego rezultatem będzie rozwój skutecznych strategii chroniących przyszłe bezpieczeństwo żywności w coraz bardziej złożonym świecie.

## METODY PROGNOZOWANIA ZAGROZEŃ DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ

W publikacji FAO zostały przedstawione następujące metody identyfikacji zagrożeń:

### Analiza tendencji i ważnych zagadnień

Analiza historycznych kierunków oraz kluczowych czynników pozwala na wczesne wykrycie sygnałów zwiastujących zmiany, które stają się podstawą do tworzenia przyszłych scenariuszy rozwoju sytuacji w zakresie bezpieczeństwa żywności. Podejście to umożliwia identyfikację powtarzających się wyzwań oraz ich przyczyn, a tym samym tworzenie niezbędnych, często trudnych decyzji strategicznych. Dzięki temu możliwe jest przełamanie utrwalonych schematów i ukierunkowanie rozwoju na bardziej zrównoważoną i pożądaną przyszłość.

### Wczesna identyfikacja zmian w otoczeniu

Systematyczny proces monitorowania otoczenia zewnętrznego w celu poznania przyszłych trendów oraz wykrycia szans i zagrożeń, które mogą wpłynąć na funkcjonowanie organizacji lub systemu. Poprzez gromadzenie danych z badań i opinii ekspertów, narzędzie to wspiera decydentów w kształtowaniu strategii długofalowych. Podejście to pozwala dostrzegać zarówno nowe i nieoczekiwane zjawiska, jak i utrwalone problemy oraz tendencje. Ostatecznie technika ta służy jako system wczesnego ostrzegania, umożliwiając skuteczne reagowanie na zmieniające się warunki zanim staną się one powszechnie widoczne.

### Analiza alternatywnych przyszłości, a więc prognozowanie wstecz

Strategiczne podejście rozpoczynające się od pożądanego obrazu przyszłości, po czym pozwalające „cofnąć się” i określić działania, polityki i strategie, które są niezbędne do osiągnięcia tego celu.



Wszystkie przedstawione narzędzia – stosowane samodzielnie lub w odpowiednio dobranych kombinacjach – są pomocne w identyfikowaniu strategicznych interwencji, które mogą przyczynić się do zapewnienia przyszłego bezpieczeństwa żywności, a także do zapobiegania, przewidywania lub przygotowania się na potencjalne zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności.

### Metoda delficka

Uporządkowany i powtarzalny sposób zbierania opinii ekspertów na określony temat. Polega ona na tym, że specjaliści anonimowo odpowiadają na pytania w kilku rundach, a po każdej z nich otrzymują podsumowanie wcześniejszych odpowiedzi. Dzięki temu mogą ponownie ocenić swoje stanowisko. Celem jest stopniowe zbliżanie opinii i sprawdzenie, w czym eksperci są zgodni, a gdzie zaznaczają się różnice.

### Ekstrapolacja trendów

Metoda prognozowania wykorzystująca dane historyczne do przewidywania przyszłych zjawisk przy założeniu, że dotychczasowe wzorce i tempo wzrostu będą się utrzymywać. Obejmuje stosowanie modeli matematycznych i technik statystycznych w celu przedłużenia obecnych trendów i oszacowania przyszłych wartości wybranej zmiennej lub systemu.

### Ocena technologii

Metoda systematycznie oceniająca potencjalne skutki, korzyści i ryzyka związane z nowymi lub pojawiającymi się technologiami dla społeczeństwa, gospodarki i środowiska. Jej celem jest wspieranie świadomego podejmowania decyzji i rozwijanie zdolności do racjonalnego kształtowania postępu technologicznego tak, aby sprzyjał zrównoważonemu rozwojowi.

### Mapowanie

Proces, podczas którego opracowuje się zestaw planów i strategii umożliwiających osiągnięcie przyszłego celu. Zapewnia on wizualne przedstawienie powiązań między celami strategicznymi, rozwojem technologii, możliwościami rynkowymi i planami działań w czasie.

## PRZYKŁADY ZASTOSOWANIA PODEJŚCIA FORESIGHTOWEGO

### >>> Fałszowanie żywności

Warto zwrócić uwagę na studium przypadku dotyczące incydentów fałszowania żywności jako czynnika powstawania nowych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności. Projekt FFRAUD-ER, realizowany przez Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności, skupia się na tworzeniu nowoczesnego modelu obliczeniowego do wykrywania zagrożeń wynikających z fałszowania żywności. Wykorzystując zaawansowane przetwarzanie języka naturalnego oraz algorytmy uczenia maszynowego, system ten analizuje ogromne zbiory danych pochodzące z raportów regulacyjnych, literatury naukowej i mediów społecznościowych. Inicjatywa ta ma na celu

proaktywne identyfikowanie ryzyka, które tradycyjne metody monitorowania mogą przeoczyć w obliczu globalizacji łańcuchów dostaw. Metodologia opiera się na analizie ponad 20 000 rekordów, co pozwala na precyzyjne wyodrębnianie incydentów zagrażających zdrowiu publicznemu. Dzięki zastosowaniu metody regresji logistycznej oraz wag częstotliwości, naukowcy mogą śledzić zmiany zachodzące w czasie i przewidywać nowe zagrożenia. To innowacyjne podejście stanowi kluczowy krok w stronę zwiększenia bezpieczeństwa konsumentów na całym świecie.

### >>> Singapurska Agencja Żywności

Innym przykładem innowacyjnego podejścia do monitorowania bezpieczeństwa produktów spożywczych jest rozwiązanie zaprezentowane przez Singapurską Agencję Żywności (SAŻ). Instytucja ta wdrożyła zautomatyzowane systemy analizy danych, które zastąpiły dotychczasowe, żmudne procesy ręcznego sprawdzania informacji, które były nie tylko czasochłonne, ale podatne na błędy ludzkie. Dzięki opracowaniu systemu, który wykorzystuje zaawansowane technologie sztucznej inteligencji, SAŻ potrafi błyskawicznie

przetwarzać doniesienia o wycofanych produktach oraz opinie konsumentów z sieci. Takie usprawnienie pozwala na szybszą ocenę ryzyka i bardziej precyzyjne planowanie kontroli sanitarnych w terenie. W efekcie nowe technologie umożliwiają służbom skuteczne zapobieganie zagrożeniom, co znacząco podnosi standardy ochrony zdrowia publicznego w Singapurze. Cyfryzacja tych procesów sprawia, że reagowanie na pojawiające się incydenty jest znacznie bardziej efektywne.

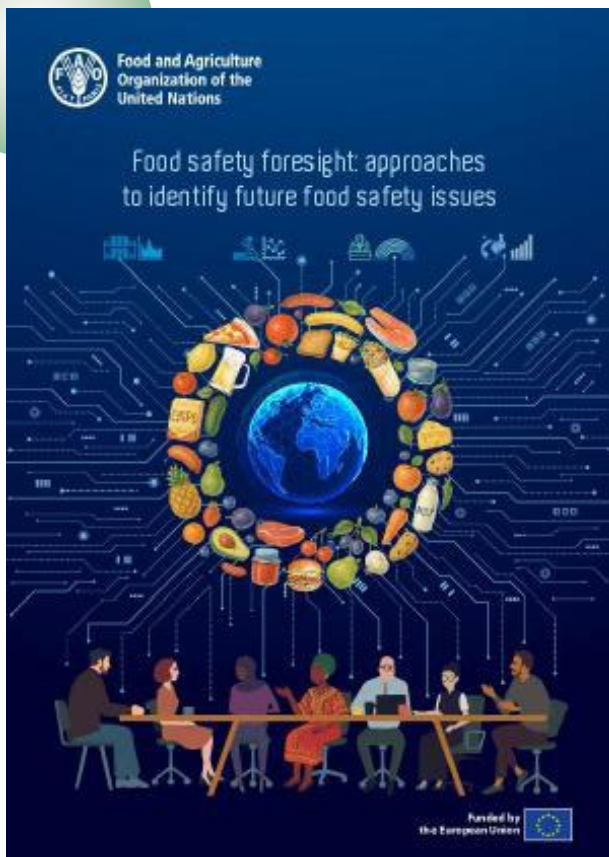
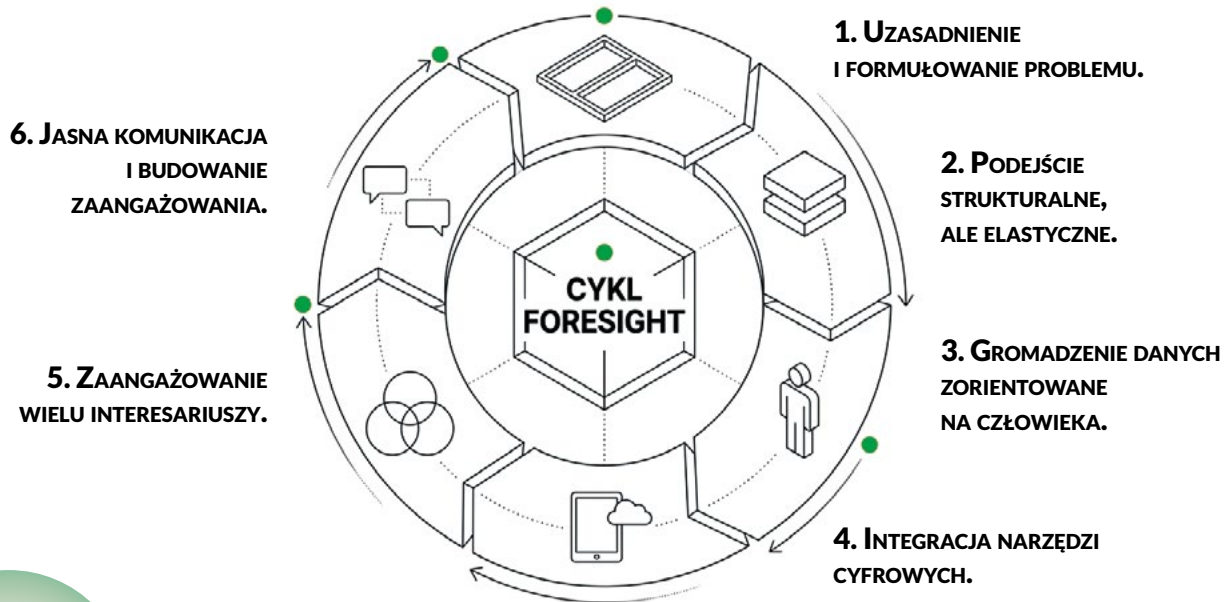
### >>> Sektor prywatny

W publikacji FAO w ramach sektora prywatnego został przedstawiony nowoczesny model współpracy wiodących firm z sektora spożywczego, który ma na celu poprawę bezpieczeństwa produktów w całym łańcuchu dostaw. Zamiast polegać wyłącznie na tradycyjnych kontrolach, model ten stawia na aktywne zapobieganie zagrożeniom poprzez bezpieczne gromadzenie poufnych informacji o składnikach żywności. Cały proces jest nadzorowany przez zewnętrznego dostawcę, co gwarantuje zgodność z przepisami

i ochronę prywatności uczestników. Inicjatywa ta kładzie nacisk na budowanie zaufania oraz przejrzystość, oferując skalowalne rozwiązanie możliwe do rozszerzenia o nowe surowce i firmy. Dzięki wspólnemu działaniu przedsiębiorstwa mogą skuteczniej chronić zdrowie publiczne i szybciej reagować na zmieniające się ryzyka. Ta innowacyjna metoda stanowi znaczący krok naprzód w cyfrowym zarządzaniu bezpieczeństwem żywności na skalę globalną.

## NAJLEPSZE PRAKTYKI SKUTECZNEGO PODEJŚCIA FORESIGHTOWEGO

Skuteczny foresight w obszarze bezpieczeństwa żywności opiera się na kilku kluczowych zasadach i praktykach wynikających z doświadczeń różnych inicjatyw. W publikacji ujęto najważniejsze wnioski i dobre praktyki:



Źródło: Food safety foresight: approaches to identify future food safety issues (FAO, 2025)

### Podsumowanie

Publikacja opisuje strategiczne znaczenie foresightu jako nowoczesnego narzędzia służącego do wczesnego wykrywania długofalowych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności. Autorzy podkreślają, że skuteczne prognozowanie wymaga harmonijnego połączenia zaawansowanych technologii cyfrowych, takich jak sztuczna inteligencja, z unikalną wiedzą i doświadczeniem ekspertów. Kluczowym elementem proponowanej strategii jest budowanie międzynarodowej sieci współpracy, która jednoczy naukę, przemysł oraz organy publiczne w celu wymiany informacji. Dzięki takiemu podejściu możliwe jest nie tylko reagowanie na bieżące incydenty, ale przede wszystkim przygotowanie się na przyszłe wyzwania w coraz bardziej złożonym systemie rolno-spożywczym. Dokument stanowi swego rodzaju apel o wdrożenie interdyscyplinarnej komunikacji, która umożliwi tworzenie skutecznych polityk ochronnych na poziomie globalnym.

Więcej informacji na temat foresight można znaleźć na stronie FAO. Warto ją śledzić, aby być na bieżąco z najnowszymi informacjami oraz publikacjami.

# Prezentacja Laboratorium IJHARS w Warszawie

*Agnieszka Strzębicka, dyrektor Laboratorium IJHARS w Warszawie*

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



SIEDZIBA LABORATORIUM IJHARS W WARSZAWIE,  
UL. HENRYKA SIENKIEWICZA 3

Laboratorium rozpoczęło swoją działalność już w 1958 roku, najpierw jako Laboratorium Analityczne Giełdy Zbożowo-Towarowej w Warszawie, a później jako Laboratorium Kontrolno-Analityczne Państwowej Inspekcji Handlowej Inspektoratu na m.st. Warszawę Ministerstwa Handlu Wewnętrznego.

Do 2000 r. laboratorium mieściło się na Krakowskim Przedmieściu, w zabytkowej kamienicy „Pod Messalką”. Następnie zmieniło siedzibę na kamienicę w ścisłym centrum Warszawy.

W budynku przy ul. Henryka Sienkiewicza 3, na V piętrze, laboratorium funkcjonuje do dziś.

W 2001 r. laboratorium włączono w struktury Głównego Inspektoratu Inspekcji Handlowej, a w styczniu 2009 r. – w struktury Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Od 1 lipca 2020 r., na mocy ustawy z dnia 23 stycznia 2020 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz niektórych innych ustaw, laboratorium w Warszawie zostało włączone do GIJHARS.

## BADANIA LABORATORYJNE

Laboratorium w Warszawie specjalizuje się w badaniach:



wyrobów piekarskich



wyrobów ciastkarskich



wyrobów cukierniczych



napojów bezalkoholowych  
oraz soków i nektarów



pasz dla zwierząt domowych



wyrobów i napojów  
spiryтусowych



wina gronowego



fermentowanych napojów  
winiarskich



zioł i przypraw ziołowych



grzybów i przetworów  
grzybowych



herbaty i kawy

Niezależnie od specjalizacji laboratorium bada również szereg innych produktów, m.in. mleko i przetwory mleczarskie, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, przetwory owocowe i warzywne, piwo, przetwory zbożowe, koncentraty spożywcze, produkty garmażeryjne oraz herbatki owocowe i ziołowe.

Laboratorium w Warszawie w 2005 r. uzyskało akredytację Polskiego Centrum Akredytacji (nr akredytacji AB 592) dla badań żywności, a od 2018 r. – również dla pasz dla zwierząt domowych.

Z pełną ofertą badań można zapoznać się na stronie internetowej IJHARS: [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)

w zakładce „Co robimy – Laboratoria”.

W laboratorium przeprowadzane są klasyczne badania chemiczne i fizyczne, badania instrumentalne (chromatografia cieczowa (HPLC), gazowa (GC), jonowa (IC)), badania biochemiczne (ELISA), badania mikroskopowe oraz badania TLC (chromatografia cienkowarstwowa).

Oprócz sprawdzania rzetelności deklaracji w oznakowaniu, w tym wartości odżywczej, laboratorium wykonuje szereg badań parametrów regulowanych prawnie oraz przeprowadza badania wykrywające zafałszowania żywności.

Najczęściej wykorzystywane metody do wykrywania zafałszowań to:



**metody mikroskopowe** (np. tożsamość ziół i przypraw, identyfikacja składników herbatek, obecność MOM),



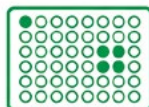
**metody TLC** (np. obecność związków fosforu, obecność barwników syntetycznych, tożsamość przypraw),



**metody spektrofotometryczne** (np. obecność niedeklarowanych dodatków: azotynów, azotanów, kwasu L-glutaminowego i glutamianu sodu, siarczynów),



**metody HPLC** (np. obecność niedeklarowanych dodatków: słodzików, konserwantów, polioli, barwników syntetycznych, kwasu askorbinowego (w mące), cukrów, skrobi, badanie profilu charakterystycznych antocyjanów),



**metody ELISA** (np. obecność surowca: wołowego, wieprzowego, baraniego, drobiowego, końskiego, jeleniego; obecność mleka krowiego w produktach wytworzonych z mleka owczego i/lub koziego),



**metody obliczeniowe** (np. zawartość mięsa w przetworach mięsnych, zawartość ryby w przetworach rybnych, zawartość wody dodanej w mięsie, rybach oraz przetworach mięsnych i rybnych, współczynnik W/RP w elementach tuszek drobiowych).



AGNIESZKA STRZĘBICKA, DYREKTOR LABORATORIUM



GRZEGORZ PODRAZA, PRACOWNIK LABORATORIUM PRZY SYSTEMIE OCZYSZCZANIA WODY



SUSZARKA, APARATY DO TŁUSZCZU SOXHLETA



PRACOWNICY LABORATORIUM IJHARS W WARSZAWIE



DAGMARA SZYMAŃSKA, PRACOWNIK LABORATORIUM PRZEPROWADZAJĄCY ANALIZĘ ELISA



WYPARKA PRÓŻNIOWA



PŁUCZKA DO MIKROPŁYTEK



MIKROSKOP CYFROWY

Pod koniec 2025 roku laboratorium zakupiło spektrometr średniej i bliskiej podczerwieni z transformacją Fouriera (FTIR oraz NIR). Metody FTIR/NIR są na świecie coraz częściej stosowanymi technikami analitycznymi do wykrywania zafałszowań i oceny autentyczności żywności. Jest to metoda szybka, uniwersalna, bardzo czuła, powtarzalna i wiarygodna. Pozwala przeprowadzać analizę autentyczności produktów, wykrywać dodatek substancji obcych oraz podmięć droższych składników tańszymi.

Jest to pierwszy tego typu aparat w laboratoriach IJHARS. Obecnie trwają prace wdrożeniowe nad wykrywaniem zafałszowań ziół i przypraw oraz kawy metodą FTIR/NIR w połączeniu z analizą chemometryczną. Metoda zostanie wykorzystana również do tworzenia bazy autentycznych, polskich miódów w ramach współpracy organów IJHARS ze związkami pszczelarskimi i środowiskiem naukowym.

## INNE AKTYWNOŚCI

Specjaliści z Laboratorium w Warszawie biorą udział w pracach komitetów technicznych przy Polskim Komitecie Normalizacyjnym do spraw:



Mięsa, Jaj i ich Przetworów



Surowców i Przetworów Zielarskich



Wyrobnów Spirytusowych



Kawy, Herbaty i Kaka



Koncentratów Spożywczych, Skrobi i Produktów Dietetycznych

Pracownicy laboratorium współpracują również z punktem kontaktowym w ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w komitetach do spraw:



Przypraw i Ziół Kulinarnych (CCSCH)



Substancji Dodatkowych do Żywności (CCFA)



Metod Analiz i Próbkobrania (CCMAS)

Dzięki udziałowi w powyższych komitetach eksperci z Laboratorium w Warszawie mają realny wpływ na treść międzynarodowych standardów Codex Alimentarius oraz międzynarodowych norm ISO.



Pokój HPLC



SPEKTROMETR FTIR

## PODSUMOWANIE

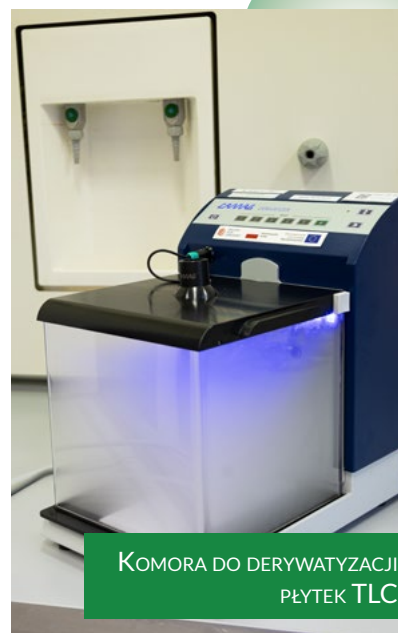
Laboratorium w Warszawie stale dba o rozwój oraz utrzymywanie wysokiej jakości wykonywanych badań (potwierdzone przez coroczne pozytywne oceny PCA oraz wyniki z badań biegłości i porównań międzylaboratoryjnych).

Jest to możliwe dzięki wykwalifikowanemu, zaangażowanemu i stabilnemu zespołowi pracowników. Tworzy go 11 osób, z czego 10 posiada wyższe wykształcenie w zakresie technologii żywności.

Pracownicy laboratorium chętnie podnoszą swoje kwalifikacje poprzez udział w różnego rodzaju szkoleniach branżowych, co przekłada się na ciągły rozwój metod laboratoryjnych, a tym samym na większą dbałość o bezpieczeństwo konsumentów oraz uczciwych producentów żywności.



POKÓJ ANALIZ KLASYCZNYCH

GRZEGORZ PODRAZA, PRACOWNIK  
LABORATORIUM W POKOJU HPLCKOMORA DO DERYWATYZACJI  
PŁYTEK TLC

CHROMATOGRAF JONOWY (IC)



CHROMATOGRAFY GAZOWE (GC)



<https://gov.pl/web/ijhars>

Główny Inspektorat Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych  
Aleje Jerozolimskie 98, 00-807 Warszawa  
[www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)  
[sekretariat@ijhars.gov.pl](mailto:sekretariat@ijhars.gov.pl)  
+48 22 255 78 00