

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (79)/2025

ISSN 1896-9569

**Jakość żywności
w salach zabaw**
str. 22

**Śniadanie
do poprawki**
str. 26

**Kozie i owcze
produkty mleczne
– wyniki kontroli
IJHARS**
str. 30

**Komiksowe
przygody
Kłosa
Złotowłosa**
str. 24

**Działalność kontrolna
IJHARS w 2024 r.**
str. 33

**Międzynarodowy
Dzień Bezpieczeństwa
Żywności 2025**
str. 4

**Europejski Kongres
Odnowy i Rozwoju Wsi**
str. 10

**Zafałszowania
żywności
– przegląd
orzecznictwa**
str. 36

**Zarządzanie
projektami**
str. 38

Sekrety żywności
str. 42



SPIS TREŚCI

Słowo od Głównego Inspektora IJHARS	3
Nauka w działaniu – Polska i Bruksela na rzecz bezpiecznej żywności. Obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności 2025 Joanna Maryniak-Szpilarska, Biuro Współpracy Międzynarodowej GIJHARS	4
IJHARS na Europejskim Kongresie Odnowy i Rozwoju Wsi, Poznań 8-10 maja 2025 r. Joanna Narożniak, Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej GIJHARS	10
Wstępne podsumowanie polskiej prezydencji w Radzie UE w 2025 r. Małgorzata Kłak-Sionkowska, Biuro Współpracy Międzynarodowej GIJHARS	18
Zabawa i odpowiedzialność – IJHARS o jakości żywności w salach zabaw Anna Dominiak, Biuro Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS	22
Przygody Kłosa Złotowłosa – komiks	24
Śniadanie do poprawki, czyli istotne zmiany w dyrektywach śniadaniowych – część I: Miód Katarzyna Ostrowska, Wydział Kontroli WIJHARS w Olsztynie	26
Wilk syty i owca cała, czyli wyniki jakości kozich i owczych produktów mlecznych Anna Dominiak, Biuro Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS	30
Działalność kontrolna IJHARS w 2024 roku Jarosław Doliński, Katarzyna Piotrowicz, Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej GIJHARS	33
Zafałszowania żywności – przegląd orzecznictwa Laura Koenig, Biuro Orzecznictwa i Legislacji GIJHARS	36
Transformacja projektowa w IJHARS Agnieszka Sudoł, Zastępca Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	38
Sekrety żywności: Jak PCR odkrywa gatunki, które kryją się w Twoim jedzeniu? Adrianna Kutkiewicz, Laboratorium GIJHARS w Gdyni.	41
Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2024 r. Weronika Wnęk, Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych GIJHARS	44



Redakcja:
Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel.: (22) 25 57 800
www.ijhars.gov.pl

Redaktor naczelny:
Joanna Narożniak
e-mail: jnarożniak@ijhars.gov.pl

Grafika na okładce: Zasoby własne
Zdjęcia ilustracyjne: Depositphotos, zasoby własne

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

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

SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA IJHARS

Szanowni Państwo!



Z przyjemnością oddaję w Państwa ręce kolejne wydanie biuletynu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, które stanowi przegląd najważniejszych działań, inicjatyw i wyzwań, z jakimi mierzyła się nasza instytucja w minionym kwartale.

W centrum uwagi tego wydania znajduje się znaczenie nauki – cichego, ale silnego fundamentu naszego systemu bezpieczeństwa żywności. W czasach, gdy wokół nas coraz więcej niepewności i wyzwań, to właśnie rzetelna wiedza pozwala podejmować decyzje, które służą dobru wspólnemu – zdrowiu i bezpieczeństwu konsumentów.

Tegoroczne czerwcowe obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności przypomniały, że bezpieczeństwo żywności nie jest stanem danym raz na zawsze – to proces wymagający ciągłego zaangażowania, interdyscyplinarnej wiedzy i odpowiedzialności.

Pierwsze półrocze 2025 r. to czas szczególny dla Polski, która objęła prezydencję w Radzie Unii Europejskiej po raz drugi w historii. IJHARS aktywnie uczestniczyła w realizacji zadań prezydencji, przewodnicząc pracom Grupy Roboczej Rady UE ds. Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych oraz koordynując stanowiska państw członkowskich w ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Nasze zaangażowanie w procesy standaryzacyjne na poziomie międzynarodowym potwierdza wysokie kompetencje Inspekcji jako instytucji eksperckiej i strategicznego partnera w kształtowaniu polityki jakości i bezpieczeństwa żywności.

W niniejszym numerze znajdują Państwo również relację z Europejskiego Kongresu Odnowy i Rozwoju Wsi, który odbył się w ramach polskiej prezydencji a został zorganizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wydarzenie to unaocznilo, jak istotne są zintegrowane działania na rzecz zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich – zarówno w wymiarze społecznym, jak i gospodarczym. W tym kontekście warto również zwrócić uwagę na rozwój rolnictwa ekologicznego, które w Polsce zyskuje na znaczeniu, wspierane przez systemy kontroli i programy pomocowe.

Wśród poruszanych tematów znajdują Państwo również informacje o nowych regulacjach prawnych, jak choćby zmianach w tzw. dyrektywach śniadaniowych, wyniki kontroli jakości produktów mlecznych i żywności oferowanej w salach zabaw dla dzieci, dane na temat fałszowania artykułów rolno-spożywczych, a także analizę działalności kontrolnej IJHARS w 2024 roku. Pokazujemy, jak technologia PCR pomaga odkrywać gatunki ukryte w produktach spożywczych, a także dzielimy się doświadczeniami z transformacji projektowej IJHARS, która pozwala nam działać sprawniej, elastyczniej i z większym zaangażowaniem.

Ważnym obszarem naszej działalności pozostaje kontrola jakości żywności „od pola do stołu”. W tym kontekście szczególnej uwagi wymaga problematyka jej zafałszowań, której poświęcamy osobny artykuł, prezentując przegląd orzecznictwa w tym zakresie.

Życzę Państwu inspirującej lektury!

Z wyrazami szacunku
Przemysław Rodkiewicz

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

NAUKA W DZIAŁANIU – POLSKA I BRUKSELA NA RZECZ BEZPIECZNEJ ŻYWNOSTCI. OBCHODY MIĘDZYNARODOWEGO DNIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSTCI 2025

Czy potrafimy wyobrazić sobie świat bez nauki? Bez rzetelnych analiz, badań, prognoz i osób, które każdego dnia – często poza zasięgiem naszej uwagi – pracują nad tym, by żywność, która trafia na nasze stoły była bezpieczna? To pytanie – choć pozornie abstrakcyjne – nabiera szczególnego znaczenia w czasach, gdy globalne systemy żywnościowe stają wobec coraz większych wyzwań. Tegoroczne obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności doskonale pokazały, jak ogromne znaczenie ma wiedza naukowa w praktycznym zapewnianiu jakości i bezpieczeństwa żywności.

Gdy wiedza przekłada się na działanie

Międzynarodowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności 2025 (World Food Safety Day – WFSO) zapisał się w historii jako wyjątkowo udane i znaczące wydarzenie. Polska, sprawując w tym czasie prezydencję w Radzie Unii Europejskiej, odegrała ważną rolę w organizacji i promocji obchodów, pokazując, że bezpieczeństwo żywności to nie tylko deklaracje, lecz przede wszystkim konkretne działania – oparte na wiedzy naukowej, współpracy instytucjonalnej i zaangażowaniu wielu stron. Warto przypomnieć, że WFSO jest inicjatywą Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, co podkreśla rolę tej organizacji w globalnym promowaniu norm i praktyk na rzecz bezpieczeństwa żywności.

Obchody były nie tylko okazją do zaprezentowania osiągnięć i wspólnych inicjatyw, ale także momentem refleksji nad tym, co mogłoby się wydarzyć, gdyby nauki zabrakło. Bez jej wsparcia nie byłoby możliwe tworzenie norm i standardów, wczesne wykrywanie zagrożeń, kontrola jakości ani zarządzanie ryzykiem i podejmowanie decyzji opartych na dowodach. Nauka stanowi dziś fundament – często pozornie niewidoczny, ale niezbędny do tego, by zapewnić bezpieczeństwo konsumentom i stabilność całemu systemowi żywnościowemu.

Jak nauka wpływa na bezpieczeństwo żywności – relacja z Brukseli

10 czerwca 2025 roku w Stałym Przedstawicielstwie Rzeczypospolitej Polskiej przy Unii Europejskiej w Brukseli od-



było się międzynarodowe spotkanie pod hasłem „Bezpieczeństwo żywności: Nauka w działaniu”, nawiązujące do hasła przewodniego tegorocznych obchodów WFSO. Wydarzenie zostało zorganizowane przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we współpracy ze Stałym Przedstawicielstwem RP przy UE oraz Biurem Łącznikowym FAO w Brukseli. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele instytucji unijnych, organizacji międzynarodowych – w tym Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) oraz Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) – a także eksperci z Polski i innych krajów członkowskich UE. Dyskusje koncentrowały się na



*Sebastian Żwan, Attache ds. rolnych w SP RP przy UE
– moderator spotkania*



*Corinna Hawkes, Dyrektor FAO ds. Systemów
Żywnościowych i Bezpieczeństwa Żywności*



Przemysław Rządziejewicz, Główny Inspektor IJHARS



Uczestnicy obchodów WFSD2025 w Brukseli



Uczestnicy obchodów WFSD2025

wyzwaniach oraz szansach, jakie niesie podejście oparte na dowodach naukowych w kształtowaniu polityki żywnościowej, zarządzaniu ryzykiem i zwiększaniu odporności łańcucha dostaw. Spotkanie stanowiło również okazję do wymiany doświadczeń oraz zacieśnienia współpracy na rzecz wspólnego celu – tworzenia bezpiecznego i zrównoważonego systemu żywnościowego.



Organizatorzy i główni goście wydarzenia WFSD2025 w Brukseli

Bezpieczeństwo żywności w centrum uwagi światowych ekspertów

Otwarcia wydarzenia dokonał dr Przemysław Rzdokiewicz, Główny Inspektor IJHARS, który podkreślił kluczową rolę nauki w budowaniu bezpiecznych systemów żywnościowych. Zaznaczył, że Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych pełni funkcję polskiego Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego, co wiąże się z jego szczególnym zaangażowaniem w organizację i promocję obchodów Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności.



Dr Przemysław Rzdokiewicz, Główny Inspektor IJHARS składa podziękowania Corinnie Hawkes za udział w wydarzeniu

Corinna Hawkes, Dyrektor ds. Systemów Żywnościowych i Bezpieczeństwa Żywności w FAO, podkreśliła, że systemy żywnościowe same z siebie nie są bezpieczne — bezpieczeństwo żywnościowe to rezultat świadomych decyzji opartych na wiedzy i dowodach naukowych. Zwróciła uwagę na konieczność przyjęcia holistycznego, systemowego podejścia, które integruje aspekty zdrowotne, środowiskowe, społeczne i ekonomiczne. Tylko w ten sposób możliwe jest skuteczne zarządzanie ryzykiem oraz budowanie odpornych systemów żywnościowych.

Betül Vazgeçer, Wiceprzewodnicząca Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, przypomniała, że Kodeks Żywnościowy to nie tylko zbiór norm i wytycznych, lecz uniwer-



Family photo – obchody WFSD2025 w Brukseli



Rozmowy w kuluarach

salny język bezpieczeństwa żywności. Podkreśliła znaczenie globalnej harmonizacji standardów oraz zapewnienia równego dostępu do wiedzy i narzędzi, szczególnie dla krajów rozwijających się, co umożliwia skuteczną ochronę konsumentów na całym świecie.

Z ramienia Unii Europejskiej głos zabrał Sebastien Goux, Zastępca Szefa Jednostki ds. Stosunków Wielostronnych w Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności (DG SANTE). Zwrócił uwagę na znaczenie wielostronnych relacji oraz współpracy instytucji unijnych na rzecz wzmacniania globalnych standardów bezpieczeństwa żywności, podkreślając ważną rolę Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w dostarczaniu dowodów naukowych wykorzystywanych zarówno na poziomie UE, jak i globalnym.

Vittorio Fattori z FAO, ekspert programu foresightowego do spraw bezpieczeństwa żywności, podkreślił konieczność przewidywania przyszłych zagrożeń i dostosowywania systemów żywnościowych do dynamicznie zmieniających się warunków. Wyjaśnił, że foresight¹ to narzędzie służące analizie długoterminowych trendów, takich jak cyfryzacja, zmiany klimatyczne, nowe technologie czy zmieniające się nawyki konsumenckie. Pozwala ono na podejmowanie proaktyw-

¹ Foresight (ang.) to systematyczny, oparty na uczestnictwie (partycypacyjny) proces budowania średnio- i długoterminowej wizji przyszłości, skierowany na dzisiejsze decyzje i mobilizowanie do wspólnych działań.



Organizatorzy i główni goście wydarzenia WFSD2025

nych działań, wspieranie innowacyjności oraz inwestowanie w rozwój wiedzy.

Z kolei Peter Hoejskov, Regionalny Ekspert WHO ds. Bezpieczeństwa Żywności, podkreślił, że bezpieczeństwo żywności to nie przywilej, lecz fundamentalne prawo każdego człowieka. Jego wystąpienie było wezwaniem do międzynarodowej solidarności oraz wsparcia państw, które zmagają się z ograniczonymi zasobami i infrastrukturą w zakresie nadzoru nad jakością żywności.



Prelegenci

Spotkanie w Brukseli, dynamicznie moderowane przez Sebastiana Żwana, Attaché ds. rolnych w SP RP przy UE, cieszyło się dużym zainteresowaniem i zostało bardzo pozytywnie ocenione przez wszystkich uczestników. Atmosfera sprzyjała merytorycznej wymianie doświadczeń oraz nawiązywaniu nowych partnerstw na rzecz bezpieczeństwa żywności.



FoodFakty Safety Week 2025 — polski wkład w globalne działania

Równoległe z wydarzeniami w Brukseli, w Polsce odbywał się FoodFakty Safety Week 2025 — cykl prelekcji, debat i spotkań eksperckich online, który od lat odgrywa istotną rolę w promowaniu bezpieczeństwa żywności. Tegoroczna edycja trwała od 9 do 13 czerwca, a każdego dnia śledziło ją online kilkuset uczestników.



IJHARS, jako stały partner instytucjonalny, aktywnie wspierała wydarzenie, dzieląc się wiedzą i doświadczeniem. W tym roku pięciu prelegentów z Inspekcji przedstawiło szeroką gamę tematów – od nowoczesnych metod kontroli jakości, przez wpływ nauki na kształtowanie międzynarodowych norm, po sposoby wykrywania zafałszowań żywności. Ekspertci reprezentowali zarówno laboratoria, jak i centralę IJHARS.

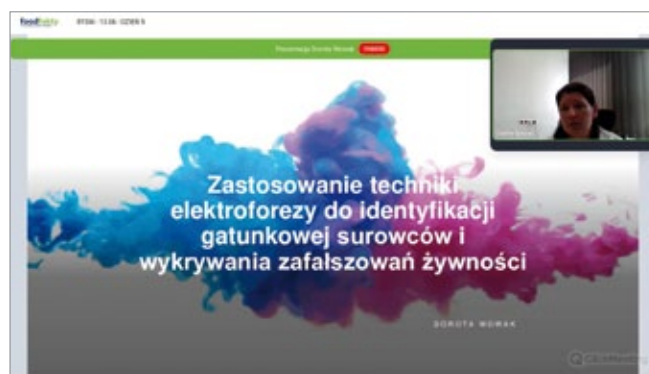
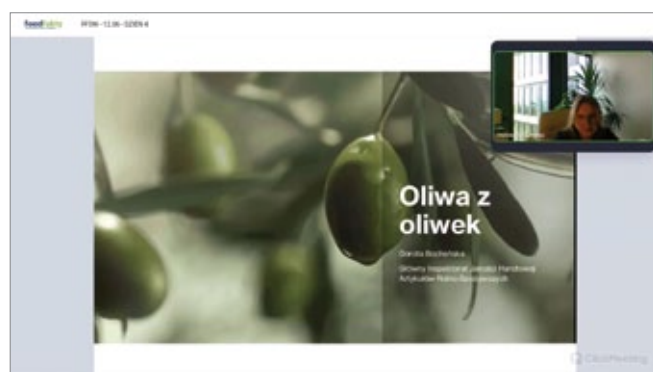




Wydarzenie otworzył dr Przemysław Rzodkiewicz, podkreślając: *Żywność to fundament: bezpieczeństwa jednostki, społeczeństwa oraz państwa – ale tylko wtedy, gdy jest bezpieczna!* Hasło tegorocznych obchodów WFSD – Nauka w działaniu – doskonale oddaje ideę praktycznego wykorzystania wiedzy naukowej na rzecz zdrowia konsumentów.



FoodFakty Safety Week stał się przestrzenią do wymiany doświadczeń i budowania współpracy pomiędzy administracją, przemysłem i nauką, wzmacniając wspólne działania na rzecz bezpieczeństwa żywności.



Nauka i współpraca — fundament bezpiecznej żywności

Obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności 2025 potwierdziły, że zapewnienie bezpieczeństwa żywności to wspólna odpowiedzialność naukowców, administracji, przemysłu i konsumentów. Bezpieczeństwo żywności to nie teoria, lecz konkretne działania, zakorzenione w nauce, transparentności i współpracy.

Dzięki takim wydarzeniom jak spotkanie w Brukseli czy FoodFakty Safety Week 2025, możliwe jest nie tylko lepsze przygotowanie się na obecne i przyszłe wyzwania, ale także budowanie odpornych, innowacyjnych i zrównoważonych systemów żywnościowych służących całemu społeczeństwu.

Źródło grafiki i zdjęcia: zasoby własne IJHARS

Logo WFSD2025: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

IJHARS NA EUROPEJSKIM KONGRESIE ODNOWY I ROZWOJU WSI, POZNAŃ 8-10 MAJA 2025 R.

Wieś przyszłości zaczyna się dziś – relacja z prestiżowego wydarzenia polskiej prezydencji w Radzie UE.

W dniach 8–10 maja 2025 r. w Poznaniu odbył się Europejski Kongres Odnowy i Rozwoju Wsi – jedno z najważniejszych wydarzeń w ramach polskiej prezydencji w Radzie Unii Europejskiej. Trzy dni debat, paneli eksperckich, spotkań i wizyt terenowych poświęconych było wyzwaniom stojącym przed współczesną wsią – od depopulacji i transformacji gospodarczej, przez konflikty społeczne, po rolę młodzieży, miejsce kobiet w rozwijaniu współczesnej tożsamości wsi, lokalnych inicjatyw i dziedzictwa kulturowego. Niemal wszystkie obszary życia człowieka na wsi: od zdrowia, sportu, turystyki, poprzez produkcję, wykorzystanie nauki, nowoczesne technologie zostały omówione wśród grona ponad 4 500 uczestników Kongresu.

– *Nie ma bezpieczeństwa żywnościowego bez rolników, nie ma rolnictwa bez zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich* – powiedział podczas uroczystego otwarcia Adam Nowak, Wiceminister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

To trzydniowe wydarzenie o wyjątkowej randze, organizowane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zgromadziło w Poznaniu ministrów rolnictwa z 15 europejskich krajów.

Uczestnikiem i prelegentem Kongresu był również unijny komisarz ds. rolnictwa Christophe Hansen, który zaprezentował „Wizję dla rolnictwa i żywności” – dokument Komisji Europejskiej przedstawiony po raz pierwszy na forum UE 16 lutego br. w Brukseli. Wizja wskazuje możliwe scenariusze



Rozpoczęcie Europejskiego Kongresu Odnowy i Rozwoju Wsi, Poznań



Dzień 1 – Panel z udziałem Głównego Inspektora IJHARS

rozwoju europejskiego rolnictwa w kolejnych latach i otwiera pole do głębokiej, merytorycznej dyskusji.

– *Wieś to nasza kultura, nasze dziedzictwo, a jednocześnie silny sektor gospodarczy. Zadaniem Wspólnej Polityki Rolnej jest m.in. wspieranie inwestycji w obszary wiejskie. Chcemy, aby kolejne pokolenia mieszkaly na wsi, ale aby tak się stało, musimy im zapewnić odpowiednie wsparcie i odpowiednie warunki* – powiedział komisarz Christophe Hansen.

Obecność Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W Kongresie uczestniczył dr Przemysław Rzodkiewicz, Główny Inspektor IJHARS wraz ze swoimi współpracownikami z całej Polski.

– *W naszej codziennej pracy zajmujemy się przeciwdziałaniem zafałszowaniom żywności, kontrolą jakości spożywczej, nadzorem nad systemem rolnictwa ekologicznego i znakowaniem produktów chronionych przepisami UE, kontrolujemy jakość spożywczą na granicy UE oraz potwierdzamy jakość produktów w wystawianych świadectwach jakości. Jakość spożywcza to mały, ale znaczący element całości zagadnień dotyczących odnowy wsi i rolnictwa, które poruszone zostały w trakcie trwania Kongresu. Udział w wydarzeniu był okazją do wyjścia z silosu i spojrzenia z szer-*



Czesław Siekierski, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Dzień I – Panel ekspercki



Dzień I – Panel z udziałem Głównego Inspektora IJHARS



Stoisko IJHARS na Kongresie



Dzień I – Wywiad GI dla Wieści rolnicze



Rozpoczęcie Europejskiego Kongresu Odnowy i Rozwoju Wsi, Poznań



Silna reprezentacja IJHARS na Kongresie



Dzień II – Christophe Hansen, Komisarz UE ds. rolnictwa



Dzień II – Przemysław Rzdokiewicz, Czesław Siekierski, Piotr Serafin podczas wizyty u producenta sera smażonego



Dzień II – Wizyta w firmie „Frąckowiak” – producenta wielkopolskiego sera smażonego z oznaczeniem ChOG



Przemysław Rzdokiewicz, Główny Inspektor IJHARS oraz Christophe Hansen Komisarz UE



Aleksander Kwaśniewski, Czesław Siekierski w trzecim dniu Kongresu



Przemysław Rzdokiewicz, Główny Inspektor IJHARS oraz wicewojewoda wielkopolski Jarosław Maciejewski



Tomasz Białas, Joanna Narożniak, Beata Bakalarska – Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej GIJHARS w trzecim dniu Kongresu



Stefan Krajewski, sekretarz stanu MRiRW w towarzystwie wojewódzkich inspektorów IJHARS z Warszawy, Lublina i Poznania



Aleksander Kwaśniewski, były prezydent RP; Beata Bakalarska i Joanna Narożniak w trzecim dniu Kongresu



Dzień III Stefan Krajewski, sekretarz stanu MRiRW z grupą panelistów w trzecim dniu Kongresu



Panel „Ocena polskiego rolnictwa z perspektywy regionu” w trzecim dniu Kongresu

szej perspektywy na nasze zadania i ich sens. – podsumował Główny Inspektor.

Rolnictwo jako fundament bezpieczeństwa i tożsamości

Podczas panelu „Produkcja żywności jako kluczowy element tożsamości wsi”, eksperci i decydenci rozmawiali o przyszłości europejskiego i polskiego rolnictwa. Przemysław Rzodkiewicz, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, moderując panel, podkreślił, że: *produkcja żywności to nie tylko gospodarka – to kwestia bezpieczeństwa narodowego, tożsamości i przyszłości obszarów wiejskich.*

Wśród prelegentów panelu prowadzonego w pierwszym dniu kongresu przez Przemysława Rzodkiewicza znaleźli się: Mirosław Maliszewski, przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej; Michał Kołodziejczak, sekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi; Lucjan Zwolak, zastępca dyrektora generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa; Mieczysław Łuczak, prezes



Przedstawiciele IJHARS z Polski przy stoisku firmowym podczas Kongresu



Panel „Przyszłość wsi – kierunki przemian” w trzecim dniu Kongresu

Wielkopolskiej Izby Rolniczej; Jarosław Maciejewski, II Wice-wojewoda Wielkopolski oraz Wiesław Różański, prezes Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego.

W trakcie dyskusji podkreślono kluczową rolę dialogu społecznego oraz edukacji. Zauważono, że produkcja żywności jest podstawową funkcją wsi i musi być zabezpieczona, szczególnie w czasach kryzysu. Dyskutowano potrzebę ochrony prawnej rolników przed zarzutami o uciążliwość. Problemy te mają szersze konsekwencje, wpływają na bezpieczeństwo żywnościowe kraju i stabilność społeczną. „Wies staje się coraz atrakcyjniejszym miejscem do życia, ale musimy umieć pogodzić potrzeby mieszkańców niezwiązanych z rolnictwem z funkcją produkcyjną wsi” – podkreślił moderator panelu, Przemysław Rządziejewicz, Główny Inspektor IJHARS.

Młodzi – klucz do przyszłości wsi

Podczas Kongresu nie pominięto roli młodzieży w rozwoju obszarów wiejskich. Omawiano wyzwania młodych rolników w różnych częściach kraju, takie jak brak dostępu do ziemi, nowoczesnej edukacji czy infrastruktury. Nie wszędzie dostęp do tych zasobów jest równy, możliwy i łatwy. W kontekście zmian klimatycznych i globalnych kryzysów, młode pokolenie może wnieść innowacyjne i ekologiczne podejście do rolnictwa.

Minister Czesław Siekierski podkreślił, że 40% ludności Polski mieszka na wsi, a sektor rolny zatrudnia ponad 1,7 mln osób. Rolnictwo to nie tylko gospodarka, ale i polityka społeczna oraz strategia przetrwania.

Podsumowanie Kongresu



Panel podsumowujący Kongres z udziałem Czesława Siekierskiego, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziedzictwo kulinarne i lokalna tożsamość

W trakcie Kongresu odbyła się także wizyta w rodzinnej firmie Frąckowiak – producenta wielkopolskiego sera smażonego z oznaczeniem geograficznym ChOG. Uczestniczyli w niej m.in. Komisarze UE Christophe Hansen i Piotr Serafin, a także ministrowie Czesław Siekierski i Adam Szłapka. Spotkanie połączone z briefngiem prasowym stało się okazją do rozmów o wsparciu sektora rolno-spożywczego oraz roli tradycyjnej żywności w budowaniu marki regionalnej. Spotkanie było doskonałą okazją do poznania dziedzictwa smaków regionu Wielkopolski. (Wielkopolski ser smażony to produkt o chronionym oznaczeniu geograficznym (ChOG), który powstaje zgodnie z tradycyjną recepturą, przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Zgodność procesu produkcji z wymaganiami unijnymi oraz ze specyfikacją jakościową kontroluje IJHARS.)

Dzień Polski i spojrzenie w przyszłość

Odbyła się także debata o przyszłości polskiej wsi i najważniejszych kierunkach jej przemian. Stefan Krajewski,

wiceminister rolnictwa podkreślił znaczenie oddolnych inicjatyw, wielofunduszowości oraz wsparcia lokalnych liderów.

– *Zachowanie tożsamości wsi, wspieranie lokalnych liderów i zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego to fundament silnej i odpornej Polski* – zaznaczył minister Krajewski.

Wnioski i rekomendacje

Kongres pokazał, że przyszłość wsi nie zależy jedynie od technologii i funduszy, ale przede wszystkim od ludzi. Kluczowe rekomendacje to między innymi:

- wspieranie edukacji i aktywizacja młodzieży,
- promocja dialogu społecznego na obszarach wiejskich,
- ochrona funkcji produkcyjnych wsi i tożsamości rolniczej,
- wzmacnianie lokalnych liderów i organizacji,
- rozwój produkcji certyfikowanej żywności i promocja dziedzictwa kulturowego.

Europejski Kongres Odnowy i Rozwoju Wsi zakończył się apelem o kontynuację wspólnego działania na rzecz zintegrowanego, zamożnego i odpornego obszaru wiejskiego w Polsce i Europie.

WSTĘPNE PODSUMOWANIE POLSKIEJ PREZYDENCJI W RADZIE UE W 2025 R.

Z początkiem 2025 roku Polska po raz drugi w historii objęła prezydencję w Radzie Unii Europejskiej, podejmując odpowiedzialne zadanie kierowania pracami legislacyjnymi oraz wyznaczania kluczowych kierunków polityki unijnej. Hasło przewodnie polskiej prezydencji – „Bezpieczeństwo, Europo!” – odzwierciedlało szerokie spektrum priorytetów, obejmujących zarówno bezpieczeństwo zewnętrzne i wewnętrzne, jak i energetyczne, zdrowotne, informacyjne, gospodarcze oraz żywnościowe.

W realizację zadań prezydencji aktywnie włączył się również Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS). Jako instytucja wiodąca w zakresie współpracy Polski z międzynarodowymi organizacjami zajmującymi się standaryzacją żywności, pracownicy GIJHARS przygotowywali merytorycznie spotkania oraz przewodniczyli pracom Grupy Roboczej Rady UE do spraw

Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych (F.22). Działania te koncentrowały się przede wszystkim na koordynacji stanowisk Unii Europejskiej i jej państw członkowskich przed i ich późniejszego prezentowania podczas posiedzeń komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO – kluczowego gremium zajmującego się globalnymi normami jakości i bezpieczeństwa żywności.



Delegacja państw UE na 55 Sesji CCFA



Delegacja Polski CCFA – od lewej: Marzena Chacińska, Przemysław Rzodkiewicz, Agnieszka Sudoł, IJHARS



Obrady w Brukseli – przewodnicząca posiedzenia Magdalena Świdarska, wiceprzewodnicząca Joanna Maryniak-Szpilarska, IJHARS



Obrady w Brukseli – przewodnicząca posiedzenia Agnieszka Sudół oraz wiceprzewodnicząca Marzena Chacińska

Przewodnictwo w Brukseli i na świecie

W trakcie polskiej prezydencji eksperci GIJHARS zorganizowali i poprowadzili siedem spotkań Grupy Roboczej Rady UE w Brukseli, przygotowujących stanowiska UE do następujących sesji komitetów KKŻ FAO/WHO:

- 23. Sesji Komitetu do spraw Świeżych Owoców i Warzyw (25 lutego-1 marca 2025 r., miasto Meksyk, Meksyk);
- 55. Sesji Komitetu do spraw Substancji Dodatkowych do Żywności (24-28 marca 2025 r., Seul, Korea Południowa);
- 11. Sesja Komitetu do spraw Zbóż i Roślin Strączkowych (7-30 kwietnia 2025 r., sesja prowadzona korespondencyjnie);
- 44. Sesji Komitetu do spraw Metod Analiz i Próbkobrania (5-10 maja 2025 r., sesja wirtualna);
- 34. Sesji Komitetu do spraw Zasad Ogólnych (2-6 czerwca 2025 r., Lille, Francja);
- 18. Sesji Komitetu do spraw Zanieczyszczeń Żywności (23-27 czerwca 2025 r. Bangkok, Tajlandia).

Podczas prac komitetów na całym świecie pracownicy GIJHARS w ramach Prezydencji prezentowali stanowiska na sesjach plenarnych oraz koordynowali udział państw członkowskich UE w negocjacjach i dyskusjach „on the spot”.

O czym dyskutowano podczas polskiego przewodnictwa w Radzie UE

Wśród najważniejszych rezultatów tego intensywnego okresu należy wymienić przyjęcie normy dla świeżych daktyli podczas sesji Komitetu ds. Świeżych Owoców i Warzyw – dokumentu, którego opracowanie trwało niemal dekadę ze względu na rozbieżności stanowisk państw producenckich dotyczące zawartości wilgoci w owocach.

Komitet ds. Substancji Dodatkowych do Żywności zapoczątkował natomiast dyskusję nad opracowaniem wytycznych do oceny ryzyka komponentów mediów wykorzystywanych w produkcji żywności komórkowej. Była to pierwsza na forum



Agnieszka Sudół prezentująca maskotkę IJHARS – Kłosa Złotowłosa

Kodeksu Żywnościowego merytoryczna debata w ramach Komitetu technicznego, dotycząca nowych źródeł żywności i innowacyjnych systemów produkcji.

Podczas wirtualnej sesji Komitetu ds. Metod Analizy i Próbkobrania omówiono i zrewidowano normy dotyczące metod analitycznych oraz planów próbkobrania dla różnych kategorii żywności, m.in. mleka i jego przetworów, soków owocowych, wyrobów czekoladowych i produktów na bazie kakao oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Komitet ds. Zasad Ogólnych poświęcił swoją 34. sesję przeglądowi Podręcznika Procedur w celu dostosowania go do rzeczywistej praktyki oraz nowych technologii komunikacyjnych. Przeanalizowano również możliwości skutecznego wykorzystania istniejących zapisów w procesie oceny nowych propozycji prac wykraczających poza mandat poszczególnych komitetów. Omówiono także sposoby doskonalenia wytycznych proceduralnych dla komitetów KKŻ oraz grup zadaniowych pracujących w trybie korespondencyjnym.

Z kolei Komitet ds. Zanieczyszczeń Żywności skupił się na aktualizacji kodeksu praktyki w zakresie zapobiegania i ograniczania zanieczyszczenia żywności ołowiem oraz kadmem. Omówiono również temat nowych środków zarządzania ryzykiem w celu zmniejszenia występowania akrylamidu w żywności oraz rewizji kodeksu praktyki w sprawie zapobiegania i redukcji zanieczyszczenia orzeszków ziemnych aflatoksynami.

Działania informacyjne i edukacyjne

Polska prezydencja to nie tylko działania na arenie międzynarodowej, lecz również inicjatywy edukacyjne i informacyjne. W lutym 2025 r. GIJHARS zorganizował seminarium

pt. „Bezpieczeństwo, Europo! Rola Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności a Prezydencja Polski w UE”, skierowane do uczniów szkół rolniczych. Wydarzenie objęte było patronatem Prezydencji oraz honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem seminarium było przybliżenie młodzieży zagadnień związanych z prezydencją w Radzie UE, jej znaczenia dla Polski oraz wyzwań i zobowiązań z niej wynikających. Szczególna uwaga została poświęcona roli Inspekcji w tym procesie oraz praktycznym aspektom sprawowania prezydencji.

W marcu 2025 r. Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Opolu, we współpracy z Opolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, zorganizował konferencję „Wino bez tajemnic”. Wydarzenie, objęte patronatem polskiej prezydencji, skierowane było do producentów wina, właścicieli winnic oraz sprzedawców. Spotkanie stało się platformą do wymiany doświadczeń, omówienia regulacji prawnych dotyczących rynku wina oraz przyszłych rozważań dla sektora winiarskiego w kontekście przepisów unijnych.

Szczególne znaczenie w ramach polskiego przewodnictwa w Radzie UE miały obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności, przypadające na 7 czerwca. Wydarzenie, organizowane corocznie przez FAO, w 2025 roku miało wyjątkowy charakter – jego obchody odbyły się równolegle w Polsce i w Brukseli.

Kulminacyjnym punktem było spotkanie zorganizowane 10 czerwca w Stałym Przedstawicielstwie RP przy UE w Brukseli, z udziałem przedstawicieli FAO, WHO, instytucji unijnych oraz attaché ds. rolnych państw członkowskich UE. Tegoroczna edycja Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności odbywała się pod hasłem: „Bezpieczeństwo żywności – Nauka w działaniu”, podkreślając kluczową rolę nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa na każdym etapie łańcucha żywnościowego – od produkcji po konsumpcję.

Program wydarzenia obejmował prezentacje przedstawicieli instytucji krajowych, unijnych i międzynarodowych, a także ekspertów z dziedziny jakości i bezpieczeństwa żywności. Udział szerokiego grona interesariuszy stworzył doskonałą okazję do wymiany wiedzy, doświadczeń oraz dobrych praktyk niezbędnych dla kształtowania skutecznej i spójnej polityki żywnościowej. Wydarzenie miało na celu również zwiększenie świadomości w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz promowanie działań prewencyjnych i zarządzania ryzykiem w tym obszarze.

W tym samym czasie w Polsce, GIJHARS po raz kolejny współpracował z portalem Food Fakty, wspierając merytorycznie inicjatywę Food Fakty Safety Week, która odbyła się w ramach obchodów Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności FAO/WHO. Wydarzenie objęte było honorowym patronatem polskiej prezydencji obejmowało serię bezpłatnych tematycznych webinarów od 9 do 13 czerwca br. W ramach 10 bloków tematycznych 30 ekspertów – w tym także pracownicy IJHARS – podzieliło się swoją wiedzą i doświadczeniem w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Czas podsumowań

Dla pracowników GIJHARS była to druga prezydencja. Inspekcja miała zaszczyt przewodzić działaniom w obszarze współpracy z międzynarodowymi organizacjami zajmującymi się standaryzacją żywności i uczciwymi praktykami w handlu.

Było to nie tylko duże wyzwanie, ale także potwierdzenie wysokiego poziomu profesjonalizmu oraz umiejętności praktycznego wykorzystania wiedzy i wieloletniego doświadczenia. Prezydencja stanowiła znaczące obciążenie merytoryczne, organizacyjne i finansowe, ale jednocześnie stworzyła wyjątkową okazję do aktywnego promowania unijnej polityki bezpieczeństwa oraz jakości żywności, zarówno na arenie międzynarodowej, jak i w kraju.



POLAND25.EU

ZABAWA I ODPOWIEDZIALNOŚĆ – IJHARS O JAKOŚCI ŻYWNOSTCI W SALACH ZABAW

Sale zabaw to często wybierane miejsca do organizacji przyjęć dla dzieci. Kompleksowa obsługa animatorów i moc atrakcji mają zapewnić niezapomnianą atmosferę podczas zabawy. IJHARS odwiedziła więc punkty gastronomiczne znajdujące się w salach zabaw w całej Polsce i sprawdziła jakość oferowanych tam dań oraz deserów.



Sale zabaw dla dzieci to nie tylko miejsce pełne radości i aktywnej zabawy, ale coraz częściej także przestrzeń, gdzie rodzice i ich pociechy mogą znaleźć szeroką gamę posiłków. W trosce o młodych konsumentów IJHARS wzięła więc pod lupę ofertę gastronomiczną dostępną w 85 bawialniach funkcjonujących na terenie całego kraju. Inspektorzy sprawdzili jakość niemal 200 partii produktów – od deserów, przez różnego rodzaju przekąski, po zestawy obiadowe. Ich działania skoncentrowane były na ocenie prawidłowości informacji dostępnych w miejscu sprzedaży i wykrywaniu zafałszowań (w tym tzw. „podmiany asortymentowej”, czyli użycia innego – zazwyczaj tańszego – składnika niż zadeklarowano w nazwie lub składzie produktu).

Nieprawidłowości ujawniono w większości skontrolowanych lokalizacji (85,9%). Przedsiębiorcy prowadzący punkty gastronomiczne w salach zabaw powinni więc zakasać rękawy i szybko nadrobić zaległości w zakresie znajomości przepisów prawa żywnościowego i wynikających z nich obowiązków.

Komnata tajemnic, czyli ocena organoleptyczna i badania laboratoryjne

Cechy organoleptyczne kontrolowanych produktów¹ nie wzbudziły większych zastrzeżeń inspektorów – w dwóch daniach (5,9%) nie było deklarowanego oregano, a w jednym oleju do smażenia widoczne były cząstki usmażonej żywności. Wykonane analizy laboratoryjne² ujawniły poważniejsze niezgodności w kilku zbadanych partiach (7,6%). Okazało się, że składniki deklarowane pod nazwą „ser” i „jogurt” zawierały tłuszcz roślinny, w parówce drobiowej była niedeklarowana wieprzowina, w pierogach z mięsem wieprzowym i wołowym nie znaleziono wołowiny, a masa zamówionego dania była mniejsza niż deklarowana. Ponadto w próbkach zbadanego oleju do smażenia stwierdzono przekroczoną dopuszczalną zawartość szkodliwych związków polarnych.

¹ Oceną organoleptyczną objęto 34 partie dań i deserów oraz 4 partie olejów do smażenia.

² Parametry fizykochemiczne sprawdzono w przypadku 66 partii dań i deserów oraz 2 partii olejów do smażenia.



Przekąski słone

Gra w chowanego, czyli informacje w miejscu sprzedaży

Serwowane posiłki powinny być nie tylko smaczne i atrakcyjne wizualnie, ale także opatrzone rzetelnymi informacjami zapewniającymi ich pełną charakterystykę i umożliwiającymi wybór zgodnie z preferencjami małych i dużych „smakoszy” (w tym ich faktyczny skład powinien być zgodny z opisem podanym w menu). Rzeczywistość kontrola pokazała, że na tym polu jest jeszcze wiele do poprawy, bo zakwestionowano ponad połowę partii poddanych kontroli (56,0%)³.

Na liście ujawnionych przewinień najczęściej pojawiał się brak wszystkich danych (przede wszystkim wykazu składników), które powinny być dostępne w miejscu sprzedaży oraz podawanie niepełnych lub niezgodnych z prawdą informacji. W wielu przypadkach w składzie gotowego produktu nie wyszczególniono wszystkich użytych surowców (w tym komponentów składników złożonych takich jak surówka czy marmolada). Uwagę inspektorów przykuła też m.in. „kraftowa” bułka pszenna będąca w rzeczywistości głęboko mrożonym „gotowcem”, „sernik z pistacją” z aromatem pistacjowym zamiast pistacji, „rurki ze śmietaną” zawierające krem z tłuszczem roślinnym, sałatka z „serem feta”, który okazał się serem sałatkowym typu śródziemnomorskiego czy pizze, do przygotowania których zamiast deklarowanego włoskiego parmezanu i sera mozzarella użyto odpowiednio polskiego sera dojrzewającego i wyrobu seropodobnego. Nie umknęły im też fantazyjne nazwy „Myszka” i „Rekin”, które niewiele mówią o rodzaju i składzie oferowanych do sprzedaży deserów. Ponadto, po zajrzeniu do kalendarza, w jednym punkcie gastronomicznym stwierdzono gotowe do użycia przeterminowane surowce (np. szynkę i ser).

Nauka w trakcie zabawy, czyli przyjemne z pożytecznym

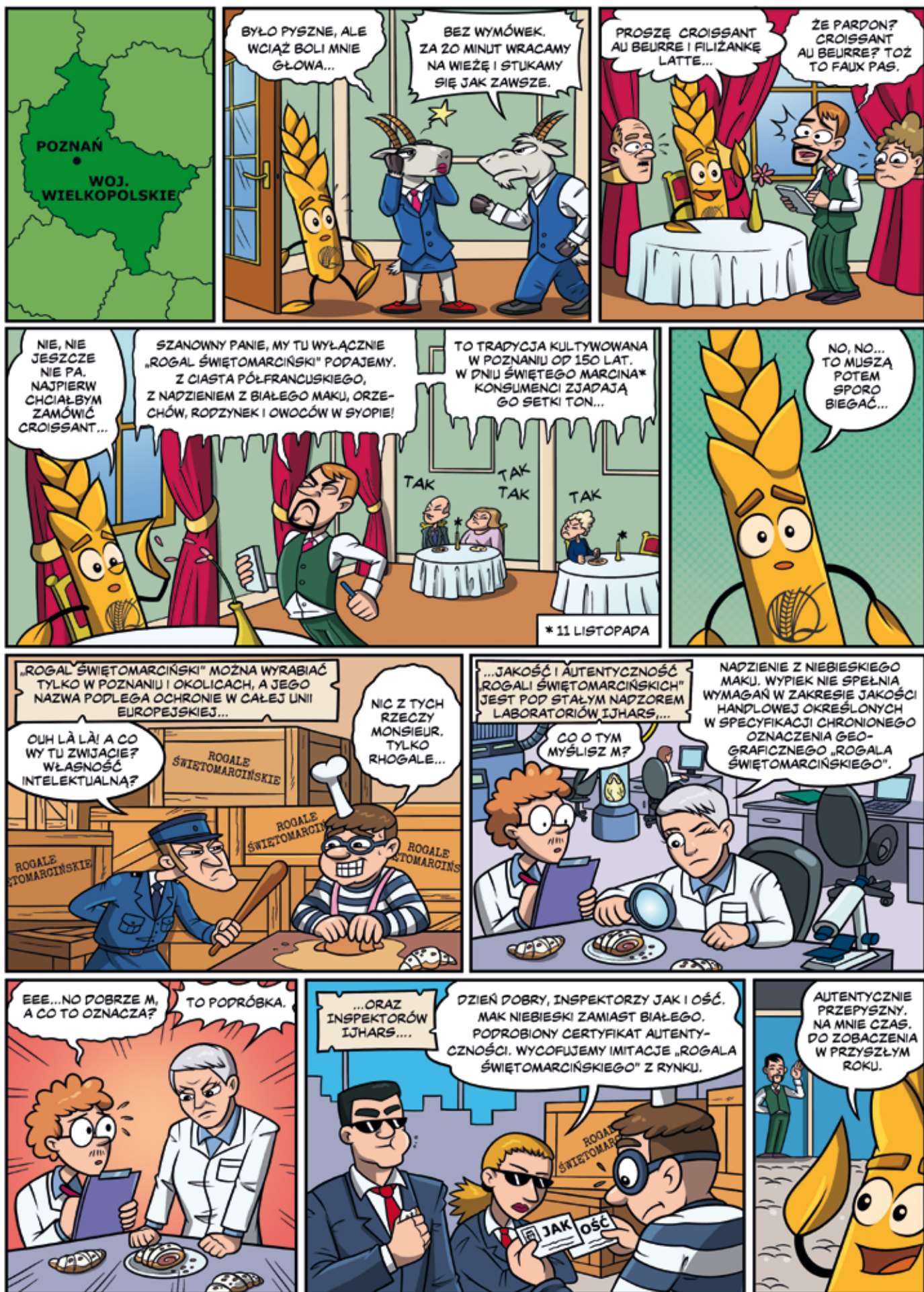
Jakość posiłków serwowanych w salach zabaw niestety budzi zastrzeżenia. Mniej lub bardziej poważne niezgodności stwierdzono w większości skontrolowanych podmiotów. Najwięcej z nich dotyczyło dostępności i prawidłowości informacji w miejscu sprzedaży. Tego typu obiekty były kontrolowane przez IJHARS po raz pierwszy, więc miejmy nadzieję, że stwierdzone nieprawidłowości to raczej „wypadek przy pracy” wynikający z nieznajomości obowiązujących przepisów prawa, a nie ich świadome nieprzestrzeganie. W trosce o starszych i młodszych amatorów jedzenia poza domem, IJHARS będzie więc nadal bacznie przyglądała się jakości produktów oferowanych w różnego rodzaju lokalach gastronomicznych i sprawdzała, czy „nauka nie poszła w las”. Kolejna kontrola pokazuje bowiem, że dla przedstawicieli gastronomii prawo żywnościowe to wciąż prawdziwy „rollercoaster” (wyniki kontroli jakości posiłków oferowanych w parkach rozrywki i ZOO można znaleźć w artykule pt. „Kulinaryny rollercoaster” opublikowanym w naszym biuletynie „Wiedza i Jakość” nr 2 (75) w 2024 r.).



Smażony kurczak z frytkami i nuggets

Bawialnie dla dzieci to przede wszystkim dobra zabawa dla najmłodszych i chwila wytchnienia dla ich rodziców. Warto jednak połączyć przyjemne z pożytecznym i beztrudnie pożyć w salach zabaw uzupełnić edukacją małych konsumentów. Nauka w trakcie zabawy to doskonały pomysł na zdobywanie wiedzy konsumenckiej oraz budowanie świadomości i dobrych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Wczesne wprowadzenie dzieci w świat jakości żywności w przyszłości zaowocuje ich świadomymi wyborami produktów spożywczych. Bo pamiętajmy, że „czym skorupka za młodu nasiąknie, tym na starość trąci”.

³ Znakowanie zweryfikowano w przypadku 191 partii dań i deserów.





ŚNIADANIE DO POPRAWKI, CZYLI ISTOTNE ZMIANY W DYREKTYWACH ŚNIADANIOWYCH – CZĘŚĆ I: MIÓD

13 czerwca 2024 roku weszła w życie nowelizacja dyrektyw śniadaniowych, która wprowadza zmiany wymagań jakości w zakresie składu oraz oznakowania naturalnie słodkich produktów, kojarzonych ze spożyciem w porze śniadaniowej.

Celem przyjętych nowych rozwiązań legislacyjnych jest zachęcenie producentów do zmiany składu środków spożywczych o wysokiej zawartości cukrów, aby w efekcie ułatwić konsumentom przechodzenie na bardziej zrównoważoną i prozdrowotną dietę. Dodatkowo, dyrektywa ta promuje uczciwą konkurencję na rynku wewnętrznym poprzez zapewnienie większej jednolitości produktów, niezależnie od miejsca ich produkcji czy sprzedaży. Ze względu na bardziej rygorystyczne wymagania etykietowania i składu produktów śniadaniowych nowe przepisy mają również na celu zwalczanie oszustw związanych z produktami fałszowanymi i wprowadzanymi na teren Unii Europejskiej.

Termin stosowania nowelizacji to 14 czerwca 2026 r., nie mniej do dnia 14 grudnia 2025 r. państwa członkowskie mają czas na przyjęcie i publikację własnych przepisów wykonawczych w celu wdrożenia wprowadzonych w dyrektywie zmian. Warto w tym miejscu wspomnieć, że w Polsce już częściowo obowiązują nowe wymagania w zakresie sposobu podawania informacji o pochodzeniu miodu, bo zgodnie ze zmianą wprowadzoną 13 października 2023 r. w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi *zmieniającym rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* od 18 kwietnia 2024 r. oznakowanie miodu musi zawierać pełną identyfikację państwa pochodzenia, w którym miód został zebrany, a w przypadku gdy miód pochodzi z więcej niż jednego państwa – nazwy państw pochodzenia, w których miód został zebrany.

Spójrzmy zatem, co czeka rynek słodkich produktów śniadaniowych w niedalekiej przyszłości?

DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. dokonuje zmian w następujących aktach:

- dyrektywa 2001/110 odnosząca się do **miodu**,

- dyrektywa 2001/112 odnosząca się do **soków owocowych** i niektórych podobnych produktów,
- dyrektywa 2001/113 odnosząca się do **dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów**,
- dyrektywa 2001/114 odnosząca się do **częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego**.

Naturalna słodycz do śniadania, czyli miód





Nowe zapisy w załączniku i wynikające z nich zmiany

Prawodawca w Załączniku I: NAZWY, OPISY I DEFINICJE PRODUKTU DEFINICJE włączył opis miodu filtrowanego do definicji miodu piekarskiego. Tak więc miód piekarski, czyli odpowiedni do użytku przemysłowego lub jako składnik środków spożywczych następnie przetworzonych oprócz obcego smaku lub zapachu, lub posiadania oznak fermentacji, lub przegrzania, może być również uzyskany na drodze usunięcia obcych substancji nieorganicznych lub organicznych w taki sposób, który powoduje usunięcie znaczącej ilości pyłku. W rezultacie miód filtrowany, ze względu na utratę swojego naturalnego komponentu jakim jest pyłek, ma przeznaczenie wyłącznie do gotowania a jego nazwa nie może zostać zastąpiona prostą nazwą „miód”.

Informacja o pochodzeniu miodu – czyli nic się nie ukryje

Zmiany dotyczą również sposobu informowania o pochodzeniu miodu. Dyrektywa gwarantuje pełną informację o pochodzeniu miodu z podaniem nazwy kraju pochodzenia, a dotychczasowa terminologia „mieszanka miodów pochodzących z UE”, „mieszanka miodów niepochodzących z UE” oraz „mieszanka miodów pochodzących z UE i niepochodzących z UE” została usunięta.

W nowym brzmieniu przepisu na etykiecie będzie należało wskazać kraj pochodzenia, w którym miód został zebrany. Gdy miód pochodzi z więcej niż jednego kraju, w głównym polu widzenia wymagane jest wskazanie nazw krajów pochodzenia, w których miód został zebrany w porządku malejącym według ich udziału wagowego, wraz z udziałem procentowym miodu z każdego z tych krajów pochodzenia, przy uwzględnieniu tolerancji 5% dla każdego udziału miodu w mieszance.

Dyrektywa dopuszcza, aby w państwach członkowskich w odniesieniu do mieszanek miodu z więcej niż 4 krajów wprowadzanych do obrotu na ich terytorium, dozwolone było podanie wartości procentowej wyłącznie w odniesieniu do czterech największych udziałów, natomiast pozostałe kraje pochodzenia mogą zostać wymienione w porządku malejącym bez udziału procentowego.

W przypadku opakowań zawierających poniżej 30 gramów netto miodu nazwy krajów pochodzenia mogą zostać zastąpione dwuliterowym kodem, zgodnie z najnowszą obowiązującą wersją międzynarodowej normy ISO 3166-1 określającej dwuliterowy kod (alfa-2) np. PL – oznacza kraj pochodzenia Polska, DE – Niemcy, UA – Ukraina, CN – Chiny.



Akty delegowane, czyli zapowiedź szczegółowych zmian

Celem zagwarantowania uczciwych praktyk handlowych i ochrony interesów konsumentów Rada Unii Europejskiej powierzyła Komisji Europejskiej uprawnienia do przyjmowania aktów delegowanych w zakresie określenia:

- definicji „głównego” źródła pochodzenia kwiatowego lub warzywnego miodu,
- kryteriów składu zapewniających, że miód nie został podgrzany ani poddany obróbce w taki sposób, że naturalne enzymy zostały znacząco zdezaktywowane lub zniszczone,
- kryteriów pozwalających przeprowadzenie weryfikacji, czy nie miała miejsce ingerencja w naturalną zawartość pyłków w miodzie wprowadzanym do obrotu jako miód lub używanym w produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, z wyjątkiem miodu piekarskiego,
- minimalnej zawartości pyłku w miodzie piekarskim po usunięciu obcych substancji nieorganicznych lub organicznych,



- metod weryfikacji i kryteriów jakimi należy się posłużyć przy określaniu miejsca, w którym miód został zebrany, oraz ogólnounijnych wymogów dotyczących identyfikowalności miodu poczynając od podmiotu zbierającego miód lub importera aż do konsumenta finalnego.

Zatem w najbliższym czasie, nie później niż w terminie do dnia 14 czerwca 2029 r. państwa członkowskie mogą spodziewać się zmian kryteriów składu miodu określonych w załączniku II niniejszej dyrektywy.

Platforma jako wsparcie działań Unii Europejskiej na rynku miodu

Platforma utworzona na mocy DYREKTYWY PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. ma na celu wsparcie działań Unii Europejskiej związanych z zapewnieniem autentyczności, jakości i identyfikowalności miodu na rynku unijnym.

Jej główne zadania to:

- **gromadzenie i analiza danych** – aby ulepszyć metody wykrywania fałszowania miodu i ujednolicić te metody w skali całej UE.

- **opracowywanie zaleceń** – dotyczących:
 - systemu identyfikowalności, który pozwala ustalić źródło pochodzenia miodu,
 - aktualizacji norm jakości i składu miodu,
 - utworzenia unijnego laboratorium referencyjnego do badań miodu.

W skład platformy wchodzi przedstawiciele różnych grup, które posiadają wiedzę, doświadczenie lub interes w zakresie produkcji i kontroli jakości miodu tj.:

- przedstawiciele państw członkowskich, w tym właściwe organy krajowe oraz wyznaczone laboratoria,
- eksperci reprezentujący interesariuszy z łańcucha dostaw miodu, np. pszczelarze, producenci miodu, przetwórcy i dystrybutorzy,
- eksperci reprezentujący społeczeństwo obywatelskie, np. organizacje konsumenckie, organizacje ekologiczne,
- niezależni eksperci działający we własnym imieniu, posiadający udokumentowaną wiedzę i doświadczenie w dziedzinach objętych dyrektywą,
- eksperci ze środowisk akademickich, tacy jak przedstawiciele uniwersytetów, czy instytutów badawczych, innych jednostek naukowych.



Dodatkowo Komisja Europejska może zapraszać ekspertów ad hoc, jeśli potrzebna jest specjalistyczna wiedza w konkretnym obszarze.

Pracami platformy kieruje Komisja Europejska, która określa jej skład oraz metody działania. W razie potrzeby Komisja może zapraszać dodatkowych ekspertów posiadających specjalistyczną wiedzę w danej dziedzinie.

Reasumując nowe przepisy mają na celu lepsze informowanie konsumentów o pochodzeniu miodu, bo dotychczasowe stosowane zapisy w postaci np. „mieszanka miodów z UE i spoza UE” nie dawały jasnej informacji o rzeczywistym pochodzeniu.

Nowa dyrektywa natomiast nakłada obowiązek podawania konkretnych krajów pochodzenia i ich procentowego udziału w produkcie w kolejności malejącej.

Celem wprowadzonych zmian jest ujednolicenie metod analiz miodu i utworzenie szczegółowych wymogów dotyczących identyfikowalności, aby umożliwić śledzenie miodu na każdym etapie obrotu, czyli „od ulla do słoika”.

Podsumowując, zmiana dyrektywy dotyczącej miodu ma na celu zwiększenie przejrzystości, bezpieczeństwa i zaufania konsumentów, a także walkę z nieuczciwymi praktykami i poprawę funkcjonowania rynku wewnętrznego.

Bibliografia

*DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywy Rady 2001/114/WE odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi /lex/



WILK SYTY I OWCA CAŁA, CZYLI WYNIKI JAKOŚCI KOZICH I OWCZYCH PRODUKTÓW MLECZNYCH

Na sklepowych półkach dostępny jest szeroki asortyment produktów mleczarskich. Coraz większą popularnością cieszą się wyroby z mleka koziego i owczego. Zainteresowała się nimi również IJHARS i postanowiła bliżej przyjrzeć się ich jakości.

„Śmietanka towarzyska”, czyli kozie i owcze produkty mleczne

Mleko kozie i owcze to swego rodzaju „crème de la crème” branży mleczarskiej, którego unikalne właściwości można wymienić niemal w nieskończoność. Lekkostrawna „bomba odżywcza” – czy można chcieć więcej? Owszem, bo produkowane z takiego mleka wyroby to także kulinarna duma i tradycja wielu krajów. Polski Oscypek, grecka Feta, włoski Pecorino, francuski Roquefort czy cypryjski Halloumi – to tylko niektóre przykłady znanych i cenionych na całym świecie kozich i owczych serów.

Ten „nabiałowy luksus” dostępny jest dla każdego. Czasem wzbudza kontrowersje swoim specyficznym smakiem i zapachem, ale ma grupę swoich wiernych fanów. Dlatego też IJHARS postanowiła bliżej przyjrzeć się jakości kozich i owczych produktów mlecznych. Skontrolowano różnego rodzaju krajowe i zagraniczne sery, serki, mleko i jogurty (w tym produkty posiadające Chronione Oznaczenie Geograficzne i Chronioną Nazwę Pochodzenia oraz wyróżnione znakiem jakości „Poznaj Dobrą Żywność”).



Kontrolę przeprowadzono na etapie sprzedaży detalicznej w 43 podmiotach, w tym w 3 sprawdzono informacje podawane w prowadzonych przez nich sklepach internetowych. W ponad jednej trzeciej punktów sprzedaży (34,9%) stwierdzono nieprawidłowości.

„Wilk w owczej skórze”, czyli wyniki badań laboratoryjnych

Cechy organoleptyczne skontrolowanych produktów nie budziły zastrzeżeń inspektorów¹. Przeprowadzone analizy

laboratoryjne ujawniły niezgodności w kilku (6,0%) zbadanych partiach². Dotyczyły one niezgodnej z deklaracją zawartości soli w serach i tłuszczu w mleku.

Ponadto w jednym serze deklarowanym jako „z mleka owczego” wykryto mleko krowie, co świadczy o jego zafałszowaniu. Określenie „owczy” lub „z mleka owczego” może być bowiem stosowane wyłącznie w nazwie wyrobu, do produkcji którego użyto mleka owczego bez jakiegokolwiek dodatku mleka pochodzącego od innych gatunków zwierząt.

„Czarna owca”, czyli ocena oznakowania

Co piąta skontrolowana partia³ (21,1%) była nieprawidłowo oznakowana. Stwierdzono przede wszystkim wprowadzanie konsumenta w błąd poprzez podawanie informacji niezgodnych z prawdą i sugerujących szczególne właściwości danego produktu.

Niektórzy przedsiębiorcy bezprawnie używali nazw „Feta” i „Halloumi”, które są zarezerwowane wyłącznie dla produktów zarejestrowanych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia i spełniających określone wymagania unijne. Jeden z kontrolowanych podmiotów użył w swoim logo sformułowania „gospodarstwo ekologiczne”, mimo że nie był certyfikowany jako „ekologiczny”. W oznakowaniu kilku skontrolowanych partii wskazano deklarację „100% mleko kozie” sugerującą szczególne właściwości danego produktu, podczas gdy każdy przetwór mleczny zawierający w nazwie określenie „kozi” może zawierać wyłącznie mleko kozie. Chcąc wyróżnić swoje produkty na półkach sklepowych producenci powinni pamiętać, że stosowanie takich nieuczciwych chwytów marketingowych wprowadza w błąd, co w konsekwencji prowadzi do utraty zaufania konsumentów oraz zaburzenia konkurencyjności na rynku spożywczym.

¹ Ocenie organoleptycznej poddano 8 partii.

² Parametry fizykochemiczne zbadano w 67 partiach, a mikroflorę charakterystyczną w 1 partii.

³ Znakowanie sprawdzono w 90 partiach.



Koza



Ser kozi



Stado owiec

Uwagze inspektorów nie umknął także brak wskazania wszystkich obowiązkowych informacji (na opakowaniach i w momencie zakupu w sklepie internetowym) oraz podawanie ich w niewłaściwy sposób. Przykładowo użyto niewłaściwych sformułowań przed wykazem składników, terminem przydatności do spożycia i ilością nominalną (tj. „skład” zamiast „składniki”, „najlepiej spożyć do” zamiast „należy spożyć do”, „waga netto” zamiast „masa netto” lub „zawartość netto”), nie wyróżniono składników alergennych wymienionych w składzie wyrobu gotowego, stosowano zbyt małą czcionkę (w tym w odniesieniu do ilości nominalnej) czy podawano wartość odżywczą niezgodnie z przepisami (np. zamiast nazwy „białko” wskazano określenie „proteiny”).



Golka



Ser Roquefort na desce

„Gdyby kózka nie skakała...”, czyli krótkie podsumowanie

Produkty kozie i owcze były uwzględniane w kontrolach jakości przetworów mlecznych prowadzonych przez IJHARS w ubiegłych latach. W 2022 r. były produktami priorytetowymi (w kontroli realizowanej u producentów i w sklepach), a w 2024 r. po raz pierwszy przeprowadzono kontrolę (na etapie detalu) dedykowaną wyłącznie tego rodzaju przetworom mlecznym.

W 2022 r.⁴ w sklepach zakwestionowano średnio jedną trzecią skontrolowanych partii (35,7% w zakresie parametrów fizykochemicznych i 33,3% w zakresie znakowania). Z kolei u producentów cechy organoleptyczne i parametry fizyko-



Ser Halloumi z Cypru

chemiczne nie wzbudziły zastrzeżeń, ale nieprawidłowości w znakowaniu ujawniono niemal w połowie skontrolowanych partii (44,4%). W ostatniej kontroli odnotowano zatem znaczny spadek udziału nieprawidłowości na etapie sprzedaży detalicznej (tj. o 29,7 p.p. w zakresie parametrów fizykochemicznych i o 12,2 p.p. w zakresie znakowania). Z uwagi na istotność stwierdzonych nieprawidłowości IJHARS będzie jednak nadal przyglądała się jakości kozich i owczych przetworów mlecznych.



Ser owczy

⁴ W sklepach skontrolowano 18 partii, a u producentów – 9 partii.

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNA IJHARS W 2024 ROKU

W 2024 roku IJHARS na etapie produkcji i obrotu detalicznego przeprowadzała kontrole jakości produktów rolno-spożywczych u producentów, na giełdach prowadzących sprzedaż hurtową, nadzorowała jakość w obrocie detalicznym oraz kontrolowała żywność w placówkach gastronomicznych, a także dodatkowo całodobowo zapewniała kontrole towarów na przejściach granicznych pomiędzy Polską a Ukrainą.

IJHARS realizowała swoje zadania określone również w innych ustawach i rozporządzeniach krajowych oraz unijnych. W realizację zadań kontrolnych w ubiegłym roku zaangażowanych było 791 pracowników, w tym 156 osób zatrudnionych w 7 laboratoriach IJHARS.

W 2024 roku IJHARS przeprowadziła ogółem 80 028 kontroli, w tym: 69 688 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 7 370 kontroli urzędowych na rynku krajowym oraz 2 970 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2023 roku liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zmniejszyła się o 2 240 (o 2,7%), głównie w odniesieniu do kontroli w obrocie z zagranicą (o 4,1%) oraz w nieznacznym stopniu w zakresie liczby kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym o 0,1% (rys. 1).

Zwiększyła się natomiast liczba przeprowadzonych czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy zwiększyła się o 775 kontroli (o 35,3%). Spadek liczby przeprowadzonych kontroli w obrocie z zagranicą w 2024 roku, spowodowany był między innymi zakazem przywozu z Ukrainy określonych produktów rolnych wprowadzonym rozporządzeniem ministra Rozwoju i Technologii.

Od 16 września 2023 roku w dalszym ciągu obowiązuje rozporządzenie Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 15 września 2023 roku w sprawie zakazu przywozu z Ukrainy produktów rolnych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1898). Na jego mocy obowiązuje zakaz przywozu z Ukrainy na terytorium Polski określonych produktów rolno-spożywczych (z włączeniami dotyczącymi tranzytów).

Zakaz obejmuje między innymi:

- pszenicę zwyczajną (z wyjątkiem nasion do siewu),
- kukurydzę (z wyjątkiem nasion do siewu),
- mąkę pszenną z pszenicy zwyczajnej i orkisz,
- nasiona rzepaku lub rzepiku nawet łamane (z wyjątkiem nasion do siewu),
- nasiona słonecznika nawet łamane (z wyjątkiem nasion do siewu),

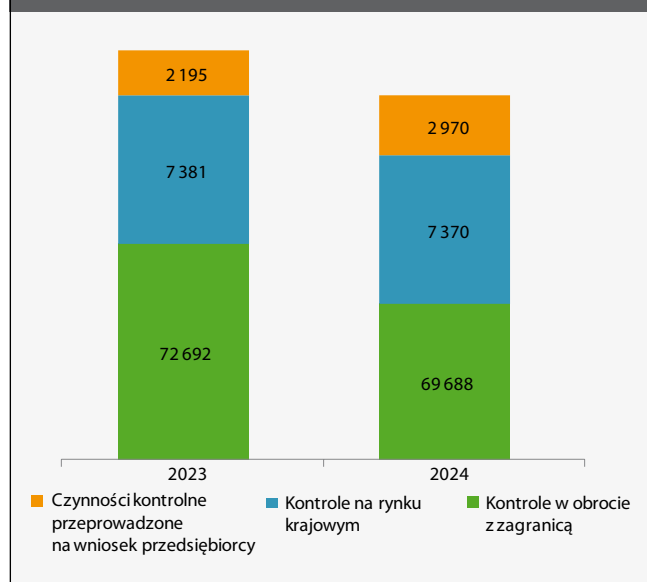
- otręby, śrutę i inne pozostałości oraz makuchy, wyszczególnione w rozporządzeniu.

Na przejściach granicznych PL-UA wciąż zapewnione jest bieżące monitorowanie przepływu towarów, a wszelkie istotne raporty w tym zakresie są przekazywane do właściwych organów w tym do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

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

Zakres kontroli planowych dotyczył jakości handlowej między innymi: produktów oferowanych luzem (sery – tzw. „żółte”, mięso

RYSUNEK 1. LICZBA KONTROLI PRZEPROWADZONYCH OGÓŁEM NA RYNKU KRAJOWYM I W OBROcie Z ZAGRANICĄ PRZEZ IJHARS W LATACH 2023–2024



**RYСУNEK 2. URZĘDOWE KONTROLE
REALIZOWANE NA RYNKU KRAJOWYM
PRZEZ JHARS W 2024 ROKU**

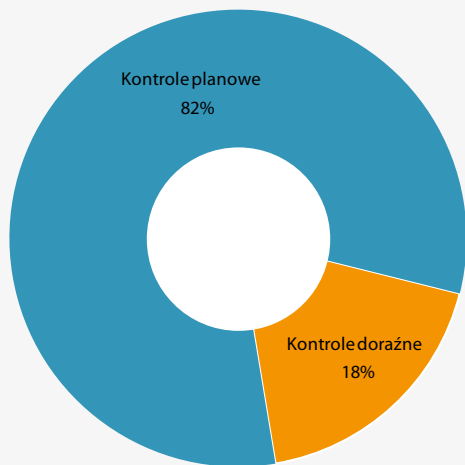


Tabela 1. Udział nieprawidłowości z podziałem na etap kontroli

Etap kontroli	Udział nieprawidłowości w 2024 roku (%)		
	Cechy organoleptyczne	Parametry fizykochemiczne	Znakowanie
Produkcja	1,1	14,8	27,4
Detal	5,0	10,5	32,4
Gastronomia	1,2	27,5	73,4
OGÓŁEM	2,9	14,0	38,0

czerwone, przetwory mięsne – kielbasy, wędzonki, pasztety), mięsa drobiowego, przetworów mięsnych opakowanych oraz mięsa z gęsi, kaczek i innego ptactwa, przetworów mlecznych kozich i owczych, mięsa czerwonego i jego przetworów, świeżych

owoców i warzyw oraz ziemniaków, przetworów owocowych, warzywnych i grzybowych, przetworów pomidorowych występujących w obrocie pod markami własnymi, wyrobów garmazeryjnych, żywności dostarczanej do szpitali, produktów dla dzieci, dań i deserów oferowanych bez opakowań w salach zabaw dla dzieci, dań kuchni azjatyckiej w tzw. chińskich barach, dań typu fast-food oferowanych w foodtruckach, dań oferowanych w formie kebabów, przypraw i ziół, przekąsek słonych, kawy, herbaty i herbatek, wyrobów winiarskich, soków i nektarów, masła, przetworów zbożowych, wyrobów cukierniczych, słodczy „świętecznych”, miodu, lodów, jaj, produktów oznakowanych dla wegetarian i wegan, napojów roślinnych, oliwy z oliwek.

Sprawdzano również prawidłowości wprowadzania do obrotu oraz oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a także prawidłowość znakowania produktów oferowanych luzem (wyroby ciastkarskie, cukierki, pieczywo, w tym z ciasta mrożonego, bakalie i orzechy, ryby i owoce morza).

W ubiegłym roku podejmowano także kontrole dorażne zlecone przez Głównego Inspektora JHARS i wojewódzkich inspektorów JHARS oraz działania w celu skontrolowania produktów wskazanych przez: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz producentów żywności i konsumentów. Przeprowadzono również kontrole na wniosek administracji innego państwa Unii Europejskiej, w ramach Punktu Kontaktowego do spraw oszustw żywnościowych, które dotyczyły grup towarowych, tj.: mięso i produkty drobiowe, przetwory drobiowe, kebab, sushi, wyroby garmazeryjne, wyroby piekarnicze, tłuszcze do smarowania, mleko i przetwory mleczne, świeże owoce i warzywa, przetwory warzywne, miód, jaj, przyprawy oraz napoje bezalkoholowe.

Udział stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie poszczególnych elementów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

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

- 2,9% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych nie odpowiadało deklarowanym cechom organoleptycznym; w porównaniu do 2023 roku udział partii nieodpowiadających określonym cechom organoleptycznym zmniejszył się o 5,5 punktu procentowego (w 2023 roku wynosił 8,4%).
Pogorszenie cech organoleptycznych dotyczyło głównie: oliwy z oliwek, miodu, dań i deserów oferowanych w salach zabaw.
- 14,0% partii wyrobów posiadało parametry fizykochemiczne niezgodne z przepisami o jakości handlowej lub z deklaracją producenta; w porównaniu do 2023 roku udział partii o parametrach niezgodnych zmniejszył się o 3,5 punktu procentowego (w 2023 roku wynosił 17,5%).
Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: kebabów, pieczywa oraz przetworów mięsnych.
- 38,0% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych, 20,1% skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw oraz 15,9% skontrolowanych partii ziemniaków było nieprawidłowo oznakowanych; w porównaniu do 2023 roku udział partii nieprawidłowo oznakowanych zwiększył się o 6,0 punktu procentowego (w 2023 roku wynosił 32,0%), w przypadku świeżych owoców i warzyw wzrósł o 2,5 punktu procentowego, natomiast w odniesieniu do ziemniaków zmniejszył się o 3,0 punktu procentowe.
Najczęściej kwestionowano oznakowanie: kebabów, dań kuchni azjatyckiej oraz dań typu fast food w food truckach.

czych (z wyłączeniem świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków) na różnych etapach kontroli łańcucha żywnościowego wskazano w tabeli 1.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 2 668 decyzji administracyjnych, w tym: 1 927 nakładających kary pieniężne oraz 741 obejmujących artykuły rolno-spożywcze o jakości handlowej niezgodnej z wymaganiami lub deklaracją producenta. Ponadto 1 443 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem produktu, a na 671 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

W wyniku 2 970 czynności kontrolnych przeprowadzonych na wniosek producenta wydano:

- 1 362 certyfikatów na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzające spełnienie określonych wymagań jakościowych; posiadanie certyfikatu jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 408 decyzji administracyjnych, w tym: 305 decyzji zezwalających na zastosowanie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, w tym 10 decyzji wydanych przez Głównego Inspektora, 72 decyzje zwalniające podmiot z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do produkcji, 14 decyzji w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, 9 decyzji dotyczących wydania lub cofnięcia zezwolenia na korzystanie ze specjalnego oznakowania opakowań świeżych owoców i warzyw, 8 decyzji odmawiających wydania zezwolenia na zastosowanie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej,
- 1 024 świadectwa jakości handlowej, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; posiadanie świadectwa jakości handlowej ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 105 świadectw jakości dla produktów rolnych, środków spożywczych i napoju spirytusowego posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Spe-

cialnością, potwierdzających zgodność procesu produkcji z deklarowaną specyfikacją.

IJHARS przeprowadzała kontrole graniczne artykułów rolno-spożywczych przywożonych z państw niebędących członkami Unii Europejskiej, z wyłączeniem państw członkowskich Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) – stron umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym. Artykuły te mogły być dopuszczone do obrotu w rozumieniu przepisów prawa celnego, pod warunkiem przeprowadzenia kontroli przez IJHARS.

W wyniku tych kontroli zakwestionowano 332 partie artykułów rolno-spożywczych przywożonych do Polski, w tym: cukier biały, ryż basmati, nasiona zbóż, soki, nektary, produkty mleczne oraz mrożone owoce.

Nieprawidłowości dotyczyły głównie:

- obecności zanieczyszczeń – m.in. organicznych, pleśni, martwych szkodników, larw owadów,
- błędów w znakowaniu – m.in. brak obowiązkowych informacji (wykazu składników i danych producenta) lub podawania ich w nieprawidłowy sposób,
- cech fizykochemicznych artykułów rolno-spożywczych – zaniżona zawartość tłuszczu, białka, cukrów, zawyżona zawartość wody,
- cech organoleptycznych – niewłaściwa barwa, zapach, wygląd.

W wyniku urzędowych kontroli świeżych owoców i warzyw realizowanych w obrocie z zagranicą (na etapie wywozu do krajów trzecich oraz na etapie przywozu z krajów trzecich) zakwestionowano łącznie 23 partie owoców i warzyw, w tym 22 partie na etapie importu oraz 1 partię na etapie eksportu.

Niezgodności dotyczyły:

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

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych przedstawionych zostanie w Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2024 roku, które jest dostępne na stronie www.gov.pl/web/ijhars.

ZAFALSZOWANIA ŻYWNOSTCI – PRZEGLĄD ORZECZNICTWA

Falszowanie żywności jest jednym z najpoważniejszych zagrożeń dla bezpieczeństwa konsumentów, uczciwej konkurencji i integralności rynku spożywczego. Zjawisko to, choć znane od czasów starożytnych, w ostatnich dekadach nabrało nowego wymiaru ze względu na globalizację łańcuchów dostaw oraz coraz bardziej wyrafinowane metody oszustw.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na stronie internetowej publikuje dane o decyzjach wydawanych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*¹, czyli o decyzjach nakładających kary pieniężne z tytułu wprowadzania do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafalszowanych. Jak wynika z danych przedstawionych na wykresie 1, **tylko w 2024 r. Inspekcja opublikowała aż 290 decyzji dotyczących kar w związku z fałszowaniem żywności, ale podkreślenia wymaga fakt, iż liczba z roku na rok sukcesywnie rośnie.**

Wykres 1. Liczba decyzji wydawanych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* w latach 2020-2024.

Zgodnie z definicją artykułu rolno-spożywczego zafalszowanego, zawartą w art. 3 pkt 10 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, zafalszowanym jest artykuł, który m. in. ma skład niezgodny z przepisami, jego nazwa nie odpowiada jego składowi, ale również taki, w którego oznakowaniu producent zastosował niezgodne dane, np. w zakresie składu, pochodzenia, zawartości netto.

Zgodnie z wypracowaną linią orzecniczą: „Za środek zafalszowany należy uznać taki środek, w którym dodano substancje zmieniające jego skład lub obniżające jego wartość odżywczą albo dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości, a także, niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia, datę minimalnej trwałości lub w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano (wyrok NSA z dnia 06.02.2024 r., sygn. akt II GSK 1641/12).

Niewłaściwa, wprowadzająca konsumenta w błąd oraz świadcząca o zafalszowaniu nazwa produktu nazwa produk-

tu może przybierać różne formy. Wojewódzki Sąd Administracyjny w wyroku z dnia 04.12.2023 r., sygn. akt: V SA/Wa 1365/23 potwierdził stanowisko Głównego Inspektora JHARS, zgodnie z którym zafalszowaniem jest zastosowanie nazwy produktu nieadekwatnej do formy, w której jest sprzedawany (wprowadzany do obrotu):



„W wyniku przeprowadzonej kontroli organy prawidłowo ustaliły, że w oznakowaniu kwestionowanego produktu rybnego, na opakowaniu jednostkowym, producent zamieścił etykietę zawierającą nazwę w języku niemieckim (tłumaczenie na język polski: „porcjowany filet z łososia, glazurowany, głęboko mrożony”), która wprowadza w błąd co do charakteru produktu. **Nazwa „porcjowany filet z łososia” jednoznacznie wskazuje na postać, pod jaką ryba jest wprowadzana do obrotu, tj. filet,** tymczasem jak wynika z przeprowadzonych badań laboratoryjnych zakwestionowany produkt przed rozmrożeniem stanowi prostopadłościenny blok, wielkości dłoni (...) **a po rozmrożeniu**

¹ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1980)

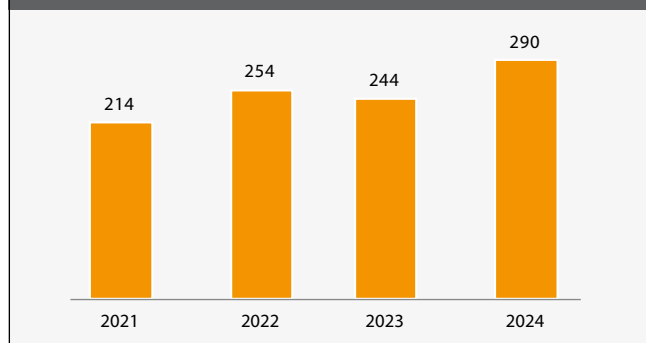
stanowi rozpadające się kawałki mięsa rybiego w postaci pasków (...). W konsekwencji powyższego organ ma rację, że produkt ten ma cechy artykułu rolno-spożywczego zafalszowanego w rozumieniu art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych”.

W orzecznictwie mocno podkreśla się rolę nazwy produktu – to ona trafia zazwyczaj jako pierwsza do konsumenta, przyciąga jego wzrok, niesie ze sobą pewnie skojarzenia. Dlatego tak ważne jest, by spełniała ona swoją rolę – w jasny sposób komunikowała, z jakim produktem mamy do czynienia w sposób nie wprowadzający w błąd. IJHARS w toku prowadzonych czynności kontrolnych dokonuje weryfikacji nazw produktów oraz ocenia ich poprawność na podstawie dokumentacji. W przypadku niektórych produktów, takich jak np. oliwa z oliwek, niezbędna jest jednak weryfikacja laboratoryjna nazwy (rodzaju oliwy z oliwek) zadeklarowanej w oznakowaniu.

W wyroku z dnia 17.04.2019 r., sygn. akt: VI SA/Wa 291/19, Wojewódzki Sąd Administracyjny przychylił się do stanowiska, zgodnie z którym zamieszczenie w oznakowaniu oliwy z oliwek nazwy: „Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia Mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej. Najwyższa kategoria oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych a’750 ml” w sytuacji, gdy badania laboratoryjne potwierdziły deklarowanej kategorii oliwy z oliwek, niewątpliwie świadczy o zafalszowaniu. WSA wskazał również, że: „W przedmiotowej sprawie nazwa produktu informują konsumenta o najwyższej kategorii oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (extra virgin), natomiast przeprowadzone w ramach urzędowej kontroli badania nie potwierdziły spełnienia wymagań organoleptycznych dla tej kategorii. Tym samym konsument zostaje wprowadzony w błąd.”

Jednak nie tylko niewłaściwa czy też niezgodna z przepisami nazwa produktu może świadczyć o jego zafalszowaniu. Zgodnie z wyrokami sądów administracyjnych, nieprawidłowością w sposób istotny naruszającą interesy konsumentów oraz świadczącą o zafalszowaniu jest podanie niezgodnej ze stanem faktycznym masy netto produktu, np. w przypadku mięsa świeżego.

WYKRES 1. ILOŚĆ DECYZJI WYDAWANYCH
NA PODSTAWIE ART. 40A UST. 1 PKT 4 USTAWY O JAKOŚCI
HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH
W LATACH 2020-2024



Źródło: opracowanie własne na podstawie rejestrów decyzji prowadzonych w EZD.

„Takie działanie poprzez zaniżenie ich wagi netto w stosunku do wagi deklarowanej w oznaczeniu tych produktów oraz ustaleń w odniesieniu do zawartości schabu, które w tym zakresie spełniają przesłankę artykułu rolno-spożywczego zafalszowanego wypełnia dyspozycję przepisu art. 3 pkt. 10 lit. c) ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Należy podkreślić, że zadeklarowane przez producenta wymagania w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych powinny zostać zachowane w całym okresie ich przydatności do spożycia” (wyrok WSA w Warszawie z dnia 29.06.2021 r., sygn. akt: V SA/Wa 851/21).

Zafalszowania żywności to poważny problem, który dotyka nie tylko konsumentów, ale również uczciwych producentów i cały system kontroli jakości. Praktyki takie jak wymienione wyżej stosowanie niezgodnego z prawem oraz wprowadzającego w błąd oznakowania czy też dodawanie tańszych zamienników, fałszywe oznakowanie pochodzenia czy stosowanie niedozwolonych substancji chemicznych mogą prowadzić do zagrożeń zdrowotnych, strat ekonomicznych oraz utraty zaufania do rynku spożywczego. Skuteczna walka z tym zjawiskiem wymaga ścisłej współpracy organów kontrolnych, ustawodawców, producentów i świadomych konsumentów. Tylko wspólne działania mogą ograniczyć skalę tego procederu i zapewnić wysoką jakość produktów spożywczych trafiających na nasze stoły.

TRANSFORMACJA PROJEKTOWA W IJHARS

W świecie, gdzie zmiana stała się jedyną stałą, również administracja publiczna musi znaleźć sposób, by nadążyć za dynamicznym tempem otaczającej rzeczywistości. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) postawiła na zarządzanie projektowe – i zrobiła to z rozmachem. Zainspirowana filozofią współpracy, otwartości i zaangażowania, organizacja przeszła znaczącą przemianę: z urzędu opartego na sztywnych procedurach, w kierunku instytucji wykorzystującej elastyczne i nowoczesne podejście projektowe. Jak wyglądała ta droga i jakie przyniosła rezultaty?

„Jedyną stałą rzeczą w życiu jest zmiana”

– Heraklit z Efezu

Zgodnie z ideą głoszoną przez jednego z greckich filozofów, życie oraz wszystko co z nim związane podlega nieustannej transformacji. Patrząc na otaczającą rzeczywistość i szybkość zmian, jakie w niej zachodzą, nie trudno utwierdzić się w przekonaniu, że zmiana jest nieuniknionym elementem, który albo zauważymy albo będziemy udawać, że go nie ma.

Perspektywę tę możemy przenieść na każdy aspekt naszego życia, zarówno osobistego jak i zawodowego.

Z punktu widzenia organizacji, w której pracują ludzie, zauważenie zmian w środowisku wewnętrznym oraz zewnętrznym, a także dostosowanie się do nowych potrzeb rynku, wydają się jednymi z kluczowych elementów wpływających na sukces.

Wyzwania

IJHARS jest organizacją o rozproszonej strukturze. Na szczeblu centralnym (GIJHARS) prowadzony jest nadzór nad działaniami oraz wytyczane są kierunki tych działań. Szczebel centralny nadzoruje również bezpośrednio pracę 7 laboratoriów. Szczebel wojewódzki wykonuje powierzone zadania zgodnie z wytycznymi (16 WIJHARS).

Tego typu struktura ma swoje korzyści jak i wyzwania w odniesieniu do zarządzania projektowego. Zdecydowaną korzyścią jest możliwość czerpania z wiedzy i różnorodnych umiejętności pracowników. W IJHARS pracują osoby o bardzo wyspecjalizowanej i ukierunkowanej wiedzy, która w przypadku realizacji poszczególnych projektów sprzyja efektowi synergii. Taka struktura pozwala również na prowadzenie wielu projektów w różnych miejscach działania organizacji, a także zaangażowania w projekty wewnętrznych zasobów kadrowych.

Rozproszona organizacja bywa jednak wyzwaniem w odniesieniu do zapewnienia sprawnej komunikacji oraz koordynacji działań projektowych. Może również sprzyjać silowości.

Procedury a projekty

IJHARS utrzymuje system zarządzania jakością nieprzerwanie od 2005 roku. Kolejne audyty certyfikujące potwierdzają, że system jest zgodny z wymaganiami międzynarodowej normy PN-EN ISO 9001:2015.

System zarządzania jakością w IJHARS obejmuje swoim zakresem wszystkie istotne procesy, zidentyfikowane w oparciu o zadania określone w przepisach dla tej instytucji. System zapewnia wysoki poziom jakości prowadzonych działań. Oparty jest o zdefiniowane w IJHARS procesy. Chociaż procesy gwarantują prawidłowość funkcjonowania to należy wskazać, że w niektórych obszarach mogą ograniczać możliwości działania ze względu na niedużą elastyczność.

Wprowadzenie zarządzania projektami w organizacji, która funkcjonuje przede wszystkim w oparciu o procesy, jest dużym wyzwaniem, ponieważ wymaga adaptacji do nowego podejścia oraz zmian w istniejącej kulturze pracy. W organizacjach, które opierają swoją działalność na ustalonych procedurach, standardach i cyklicznych działaniach, wprowadzenie projektów, które charakteryzują się czasowym, unikalnym i często nieregularnym charakterem, może stanowić wyzwanie w przystosowaniu się do nowego sposobu pracy.

Zarządzanie projektami zakłada większą elastyczność, orientację na cele krótkoterminowe i zindywidualizowane podejście do realizacji zadań, co stanowi inny obszar niż ugruntowane procedurami procesy, które koncentrują się na optymalizacji powtarzalnych działań w długoterminowym ujęciu. Ponadto, zarządzanie projektami wymaga wprowadzenia nowych ról i odpowiedzialności, takich jak kierowni-

cy projektów, zespoły projektowe oraz systemy monitorowania i raportowania, co wiąże się z koniecznością przeszkolenia pracowników i przeorganizowania dotychczasowego sposobu pracy.

Wdrożenie zarządzania projektami

Wygrana zespołu składającego się z kilku pracowników IJHARS w konkursie przeprowadzonym w ramach IV edycji międzynarodowego projektu SYNERGIA w 2023 roku, umożliwiła transformację projektową w urzędzie. IJHARS otrzymała wsparcie na realizację projektu wdrożeniowego pod tytułem „Budowa wspierającej kultury pracy w IJHARS, poprzez zarządzanie projektami, z apetytem na ewolucyjny turkus”.

Szkolenia z zarządzania projektami odegrały kluczową rolę dla IJHARS. Przeszkolono znaczącą grupę pracowników (120 osób). Szkolenia wpłynęły na zwiększenie współpracy oraz komunikację w obrębie organizacji, a także na zwiększenie zaangażowania pracowników w realizację zadań mających istotne znaczenie dla całej instytucji. Przyniosły pracownikom wymierne korzyści w postaci nowych kompetencji.

Jednym z etapów procesu wdrażania zarządzania projektowego w IJHARS oraz wygranej w konkursie projektu SYNERGIA, było opracowanie i wprowadzenia przewodnika zarządzania projektami „Turkusowy efekt synergii w IJHARS”. Metodologia ma na celu wdrożenie formalnych rozwiązań i narzędzi wsparcia dla zarządzania projektowego, opartych na najnowszych wytycznych i standardach. Przewodnik jest dokumentem wewnętrznym IJHARS i stanowi zbiór przydatnych narzędzi oraz praktyk, które pomagają skutecznie zaplanować oraz przeprowadzić projekt. Został zaprojektowany tak, aby każdy zainteresowany realizacją projektu mógł podążać krok po kroku i wykonywać wymagane zadania. Celem opracowania jest ułatwienie wszystkim pracownikom IJHARS dzielenia się pomysłami, które mogą stać się projektami doskonalącymi Inspekcję, zaś zespołom projektowym wskazanie prostych i efektywnych narzędzi, których zastosowanie umożliwia sprawne zaplanowanie i realizację poszczególnych etapów projektowych i ich bieżący monitoring. Pozwala ona na zachowanie spójności, uproszczenie i zminimalizowanie obciążeń formalnych, przy jednoczesnym zapewnieniu przygotowania niezbędnej dokumentacji. Warto podkreślić, że przewodnik jest dostosowany do potrzeb IJHARS. Doświadczenie pokazuje, że wskazana metodyka umożliwia sprawne przeprowadzenie różnego rodzaju projektów.

Nabór inicjatyw projektowych jest prowadzony w IJHARS kilka razy w roku. Inicjatywy dotyczą zarówno zagadnień merytorycznych związanych z realizacją zadań ustawowych IJHARS, szkoleń, rozwoju systemów IT, jak i obszarów dotyczących ogólnie pojętej kultury organizacji. Inicjatywy projektowe proponują nowe podejścia, usprawnienia, innowacje



Katarzyna Kantek-Sobolska, WIJHARS w Opolu

i rozwiązania, które przyczyniają się do wzmocnienia dalszych działań w ramach budowy wspierającej kultury pracy w IJHARS.

W strukturze IJHARS nie wyodrębniono biura, które zajmuje się prowadzeniem projektów, czy zarządzaniem portfelem projektów. Powołany został Pełnomocnik ds. zarządzania projektami, który nadzoruje działania podejmowane w tym zakresie. Kierowników projektów oraz zespoły projektowe powołuje się spośród pracowników IJHARS.

Wprowadzenie zarządzania projektami niewątpliwie przyczyniło się do wsparcia rozwoju pracowników IJHARS. Stworzono przestrzeń do wykorzystania indywidualnych talentów oraz umożliwiono realizację własnych pasji i zainteresowań w środowisku pracy. Umożliwiono rozwój kompetencji w zakresie pracy zespołowej, zarządzania, czy możliwości sprawdzenia się w nowej (tj. innej niż na co dzień) roli w zespole. Stworzono platformę do współpracy, a także współodpowiedzialności za przyszłość IJHARS. Zachęcono do inicjowania pomysłów, które przeradzają się w ważne dla instytucji projekty. Możliwość rozwoju, sprawdzenia się, wykorzystania indywidualnych talentów oraz wiedzy, zwiększa poczucie sensu w pracy. Doświadczenia zdobyte w ramach szkoleń oraz realizowanych potem projektów zwiększają zaangażowanie w sprawy organizacji.



Najwyższe kierownictwo IJHARS

Czynniki sukcesu

Wdrożenie zarządzania projektami w organizacji nie zawsze kończy się sukcesem. Tym bardziej sukces wprowadzenia zarządzania projektowego w IJHARS warto zauważyć i docenić. Niewątpliwie podkreślenia wymaga fakt, że był to proces zaplanowany, rozłożony w czasie, w którego realizację było włączonych wiele bardzo zaangażowanych osób.

Wśród czynników, które ten sukces zagwarantowały można wymienić m.in.:

- zaangażowanie i profesjonalizm zespołu wdrożeniowego,
- przeprowadzenie szkoleń dla szerokiego grona pracowników różnego szczebla w całej instytucji,
- opracowanie „szytej na miarę potrzeb” metodyki zarządzania projektami,
- zaangażowanie i otwartość pracowników IJHARS,
- zaangażowanie kierownictwa IJHARS w proces zmiany i wdrożenia,
- promowanie postawy otwartości, inicjatywy oraz zaangażowania w projekty,
- transparentna komunikacja o zmianie – o tym co dzieje się w urzędzie i dlaczego wprowadzane są nowe rozwiązania.

Wyzwania na przyszłość

Jednym z wyzwań przyszłościowych jest doskonalenie zarządzania projektami w IJHARS, w tym wprowadzanie nowo-

czesnych narzędzi i programów pozwalających na realizację i monitorowanie projektów. Aktualizacja oraz dokonywanie zmian w samym przewodniku dotyczącym zarządzania projektami w przyszłości, dają również możliwość doskonalenia sposobu realizacji projektów w oparciu o zdobyte już doświadczenia.

Kluczowym aspektem jest ciągle podnoszenie wiedzy i kwalifikacji pracowników, którzy są lub będą chcieli być zaangażowani w prace projektowe. Podnoszenie wiedzy i kwalifikacji pracowników zaangażowanych w prace projektowe to proces nieustanny, który powinien być wspierany przez organizację na wielu płaszczyznach: od szkoleń zewnętrznych i wewnętrznych, po rozwój umiejętności miękkich i wymianę doświadczeń. IJHARS planuje dalszą kontynuację szkoleń w zakresie zarządzania projektami.

Utrzymanie motywacji i zainteresowania pracowników rozwojem kompetencji w zakresie zarządzania projektami jest kluczowe, dla realizacji projektów. Podnoszenie świadomości bezpośredniego wpływu na sukces organizacji oraz rozwijanie kompetencji projektowych pozwala lepiej radzić sobie z wyzwaniami zawodowymi i podnosić jakość pracy.

W przyszłości warto będzie przeanalizować długofalowe efekty wdrożenia zarządzania projektami, w tym ocenić skuteczność zaimplementowanej metodyki, a także zidentyfikować ewentualne obszary wymagające dalszego doskonalenia. Ponadto, warto monitorować ewolucję kultury organizacyjnej, aby ocenić, jak wdrożenie zarządzania projektami wpłynęło na długoterminowe zmiany w sposobie pracy i współpracy w urzędzie.

Podsumowanie

Nawet w złożonych organizacjach, które do tej pory nie pracowały projektowo, możliwe jest skuteczne wdrożenie zarządzania projektami. Istotne jest aby proces odpowiednio zaplanować i uwzględnić specyfikę organizacji. Proces wdrożenia zarządzania projektami w IJHARS został starannie zaplanowany, a kluczowym elementem jego sukcesu było zaangażowanie pracowników różnych szczebli i jednostek organizacyjnych. Dzięki temu udało się wprowadzić zarządzanie projektami na szeroką skalę, obejmując wszystkie obszary działalności IJHARS.

Wprowadzenie nowych metodyk pracy wymagało nie tylko odpowiednich narzędzi, ale również skutecznej komunikacji i przekonania pracowników do zmiany. Zespół wdrożeniowy, który był odpowiedzialny za cały proces, wykazał się dużym zaangażowaniem, elastycznością oraz zrozumieniem potrzeb organizacji. Kluczową rolę odegrała również postawa kierownictwa urzędu, które aktywnie wspierało inicjatywę, zapewniając niezbędne zasoby i motywując pracowników do uczestnictwa w procesie zmiany.

Wdrożenie zarządzania projektami w IJHARS nie ograniczyło się jedynie do wprowadzenia nowych metod i narzędzi pracy. Wymagało także zmiany kultury organizacyjnej, co wiązało się z promowaniem wartości takich jak współpraca, otwartość na zmiany i inicjatywa. Podjęte działania niewątpliwie wpłynęły na przełamanie silosów oraz zaangażowanie w działania na rzecz organizacji. Istotnym aspektem było zwrócenie uwagi na kluczowe elementy, które wspierają i zachęcają do pracy zespołowej, takie jak komunikacja, dzielenie się wiedzą oraz wzajemne wsparcie.

W efekcie, IJHARS nie tylko wprowadziła zarządzanie projektami, ale także stworzyła fundamenty do dalszego rozwoju w tym obszarze, w pełni integrując projektowe podejście w swoją codzienną działalność. Wdrożenie okazało się sukcesem, ponieważ obecnie w IJHARS realizuje się wiele projektów, a pracownicy chętnie składają nowe inicjatywy i angażują się w prace projektowe.



Marzena Chacińska, Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS

Adrianna Kutkiewicz, Laboratorium GIJHARS w Gdyni

SEKRETY ŻYWNOSTCI: JAK PCR ODKRYWA GATUNKI, KTÓRE KRYJĄ SIĘ W TWOIM JEDZENIU?

W dzisiejszych czasach, gdy świadomość konsumentów na temat jakości żywności rośnie, identyfikacja gatunkowa produktów spożywczych staje się kluczowym zagadnieniem. Coraz więcej osób zwraca uwagę na to, co znajduje się na ich talerzach, a technologia PCR (reakcja łańcuchowa polimerazy) wkracza na scenę, oferując nowoczesne rozwiązania w tej dziedzinie. Jak dokładnie działa ta metoda i jakie sekrety może odkryć w naszej żywności? Czym jest PCR?

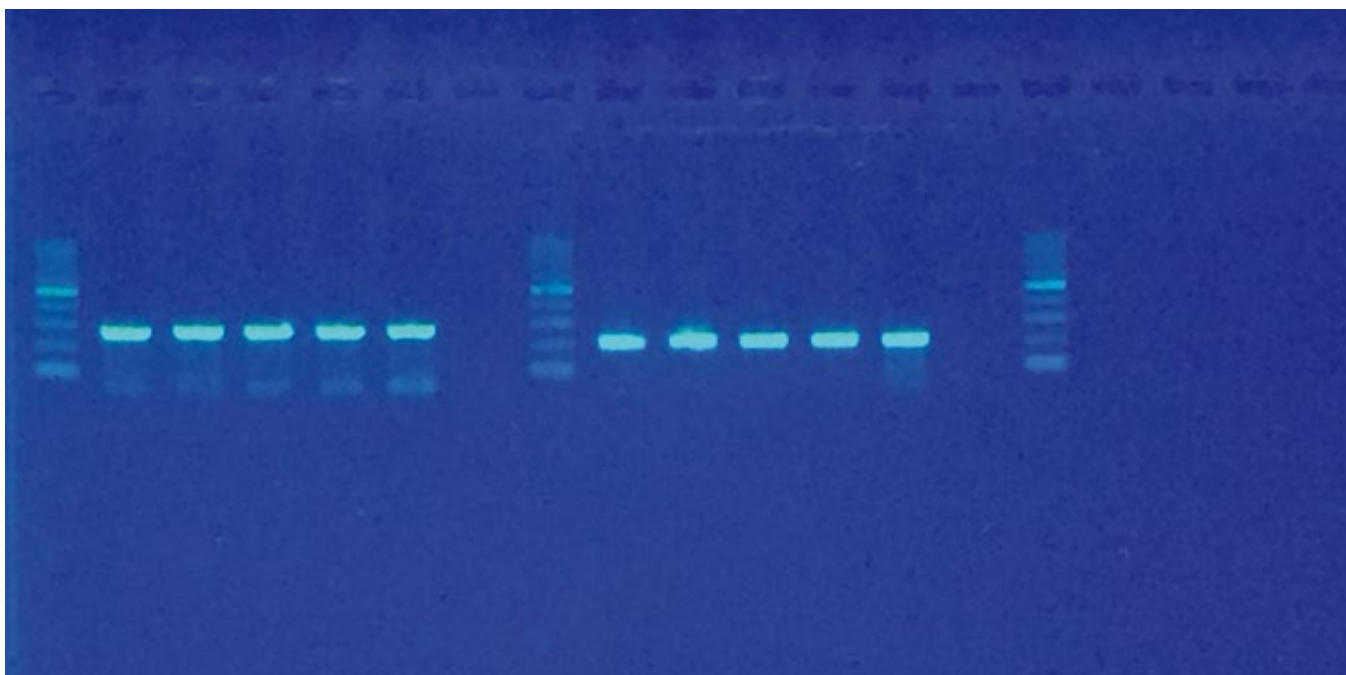
PCR, czyli reakcja łańcuchowa polimerazy, to technika molekularna, która umożliwia tworzenie wielu kopii (milionów, miliardów) specyficznych fragmentów DNA. Opracowana w latach 80. XX wieku przez Kary'ego Mullisa, stała się nieocenionym narzędziem w biologii molekularnej, genetyce oraz medycynie.

Celem PCR jest wytworzenie wystarczającej ilości docelowego fragmentu DNA, aby można go było przeanalizować np.

z wykorzystaniem elektroforezy żelowej do właściwej wizualizacji wyników PCR.

Reakcja PCR opiera się na cyklicznym procesie, który składa się z trzech głównych etapów: denaturacji, przyłączania i wydłużania. Cały cykl powtarza się przez 20-40 razy, co prowadzi do exponentialnego wzrostu liczby kopii DNA.

W pierwszym kroku (denaturacja) podgrzewa się mieszaninę reakcyjną do wysokiej temperatury (około 94-98 °C)



Produkty amplifikacji na żelu agarozowym

to powoduje rozdzielenie podwójnej helisy DNA na dwie pojedyncze nici.

Następnie temperatura jest obniżana (przyłączanie) co pozwala na przyłączenie się specyficznych starterów (krótkich sekwencji DNA) do komplementarnych miejsc na matrycy DNA. Startery są kluczowe, ponieważ określają, który fragment DNA ma zostać amplifikowany.

W ostatnim etapie temperatura jest podnoszona do optymalnej dla działania polimerazy (około 72 °C). Polimeraza DNA, enzym odpowiedzialny za syntezę DNA, zaczyna dobudowywać nukleotydy do starterów, tworząc nowe nici DNA. W wyniku tego procesu każdy cykl amplifikacji prowadzi do podwojenia ilości DNA.

PCR to przełomowa technika, która zrewolucjonizowała wiele dziedzin nauki. Jej zdolność do szybkiego i precyzyjnego amplifikowania fragmentów DNA sprawia, że jest niezastą-

piona między innymi w identyfikacji gatunkowej żywności.

W obliczu globalizacji rynku spożywczego, wzrostu oszustw związanych z żywnością oraz rosnącej potrzeby zapewnienia właściwej jakości i bezpieczeństwa żywności, PCR stało się kluczowym narzędziem w analizie i weryfikacji pochodzenia produktów żywnościowych kryjących się w naszym jedzeniu.

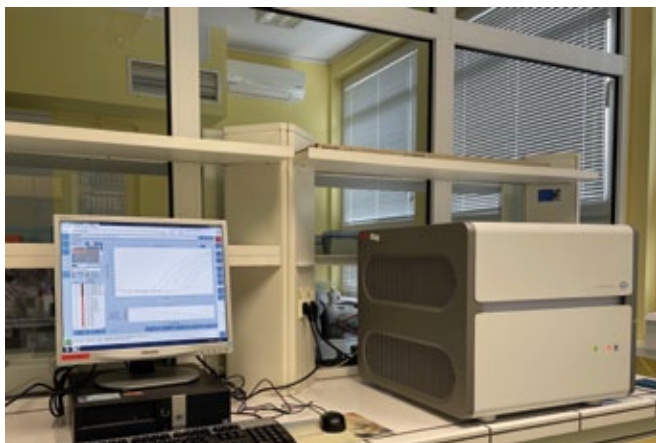
Technika PCR pozwala na potwierdzenie, czy dany produkt spożywczy odpowiada deklarowanemu gatunkowi. Przykładem może być identyfikacja mięs w produktach przetworzonych.

Potwierdzenie autentyczności użytych surowców w przetworzonej żywności pochodzenia zwierzęcego to ważny krok w ochronie konsumentów przed zafałszowaniami i nierzetelną informacją. Ustalenie autentyczności składników, przede wszystkim oznacza wykrycie nieprawidłowości, które determinują zgodne z prawem etykietowanie żywności. Najczęściej notowane zafałszowania dotyczą zastępowania wskazanego na etykiecie mięsa surowcem innego gatunku (np.: wieprzowina czy drób zamiast wołowiny). Tego typu praktyki są nie tylko nieetyczne, ale także mogą prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych, zwłaszcza w przypadku alergii pokarmowych

Kolejny przykład to możliwość potwierdzania autentyczności gatunków ryb i bezkręgowców morskich. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak: filety mrożone, produkty panierowane (paluszki, burgery itp.) oraz dania gotowe czy przetworzone owoce morza, gdzie niemożliwa jest pierwotna charakterystyka morfologiczna surowca na podstawie cech zewnętrznych, wymagane jest użycie bardziej czułych



Termocykler i apartura pomocnicza



Reakcja PCR w czasie rzeczywistym

metod analitycznych, umożliwiających identyfikację gatunkową.

Obecnie identyfikacja ryb do gatunku prowadzona jest głównie przy pomocy technik będących odmianami tradycyjnej reakcji PCR, między innymi PCR-MSSCP. Techniki post-PCR stosowane są z powodzeniem przy identyfikacji licznych gatunków ryb np.: dorszowatych, łososiowatych, makrełowatych, okoniowatych, jesiotrowatych, oraz bezkręgowców wodnych.

Dzięki doskonaleniu i optymalizacji metod możliwa jest analiza małej ilości DNA w produktach o różnym stopniu przetworzenia.

W dobie rosnącej popularności diety wegetariańskiej i wegańskiej, coraz więcej osób sięga po produkty roślinne, wierząc, że są one czystą alternatywą dla mięsa. Jednakże, czy na pewno możemy być pewni, co znajduje się na naszych talerzach?

Z rosnącym zainteresowaniem tym stylem życia pojawiają się także pytania o autentyczność i skład produktów wegańskich i wegetariańskich. W tym kontekście technika PCR pozwala na właściwą identyfikację produktów roślinnych i zwierzęcych.

Identyfikacja składników pochodzenia zwierzęcego w produktach wegetariańskich jest ważną kwestią w celu ochrony konsumenta przed niepożądanym zafałszowaniem.

Szczególnie w analizie produktów mięsopodobnych, które imitują mięso, badania PCR mogą potwierdzić, że zawierają one jedynie składniki roślinne, co jest istotne dla konsumentów wegańskich. Innymi słowy PCR weryfikuje autentyczność produktów, rewolucjonizuje sposób, w jaki analizujemy i rozumiemy składniki żywności.

W ostatnich latach, w miarę wzrostu zainteresowania produktami z mleka koziego, owczego i bawolego, problem zafałszowania tych produktów mlekiem krowim stał się istotnym zagadnieniem w branży spożywczej.

Obecność mleka krowiego w mleku, serach i jogurtach z mleka owczego, koziego i bawolego to poważny problem, który może znacząco wpływać na zdrowie konsumentów, ale także na zaufanie do rynku spożywczego.

W grupie mlecznych produktów regionalnych dodatkowym aspektem jest zależna od surowca cena, która w przypadku serów z mleka owczego czy koziego znacznie przewyższa cenę produktów z mleka krowiego.

Technika PCR w znacznym stopniu ułatwia i przyspiesza identyfikację składników żywności, także w grupie produktów pozyskanych od gatunków pokrewnych. Ze względu na stabilność DNA techniki oparte na reakcji PCR z powodzeniem stosowane są do analizy składników żywności poddanej zróżnicowanym procesom technologicznym

Technologia PCR rozwija się w szybkim tempie, a jej zastosowanie w identyfikacji gatunkowej może przynieść liczne korzyści.



Aparatura pomocnicza wykorzystywana do reakcji PCR

Dzięki ciągłym innowacjom, możemy spodziewać się jeszcze bardziej zaawansowanych metod analizy, które będą w stanie wykrywać coraz więcej gatunków i zanieczyszczeń.

W miarę jak rośnie zainteresowanie zdrową żywnością i przejrzystością w przemyśle spożywczym, techniki takie jak PCR staną się niezbędne do zapewnienia, że to, co jemy, jest tym, za co się podaje.

Sekrety żywności stają się coraz bardziej dostępne, a dzięki PCR możemy zyskać pewność, że nasze jedzenie jest bezpieczne i autentyczne.

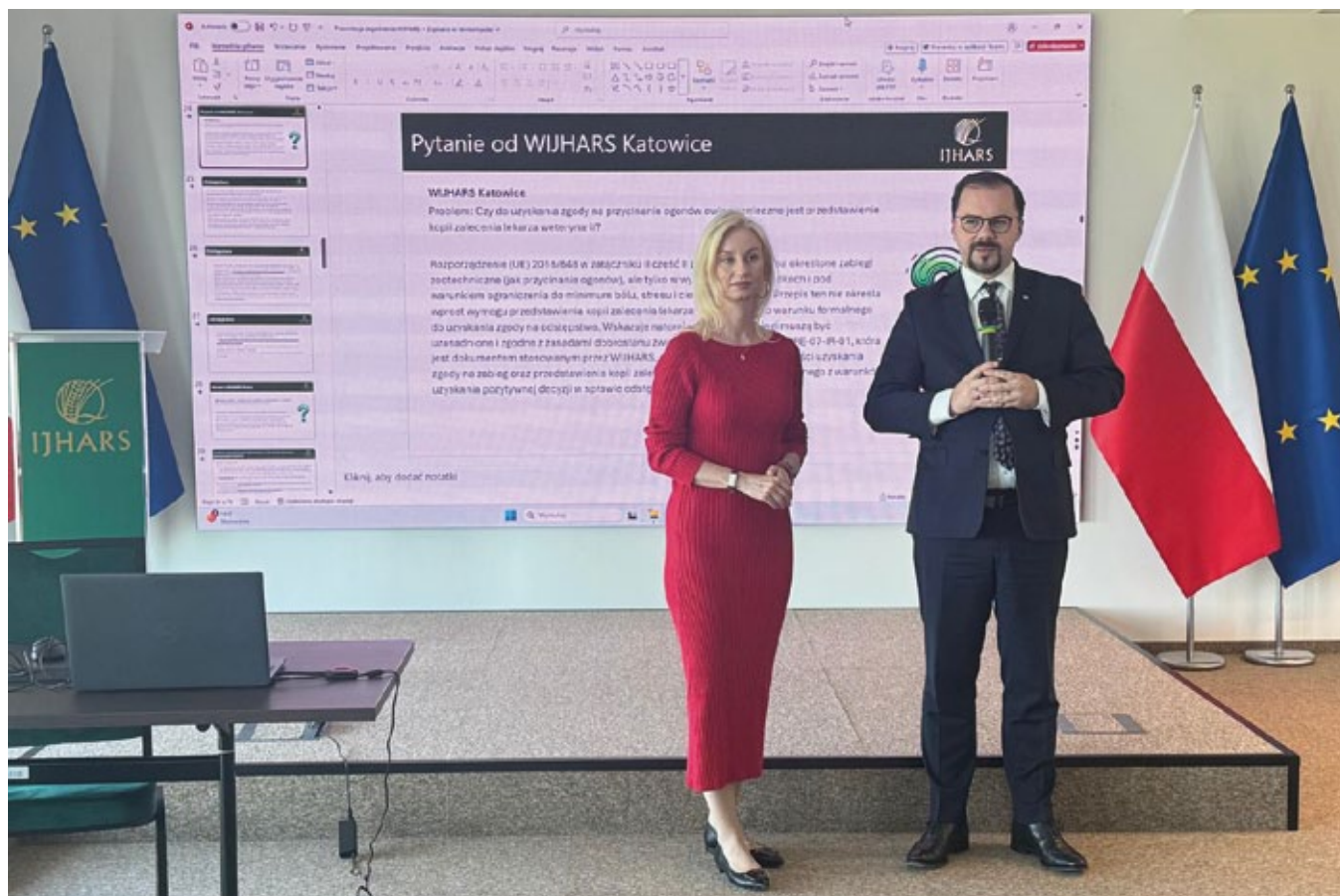
W erze informacji, technologia staje się naszym sprzymierzeńcem w walce o jakość żywności, a PCR z pewnością odegra kluczową rolę w odkrywaniu gatunków, które kryją się na naszych talerzach.

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2024 R.

Rolnictwo ekologiczne w Polsce rozwija się. W 2024 roku ponownie odnotowano wzrost liczby producentów ekologicznych, jak i powierzchni upraw prowadzonych zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego. Powyższa tendencja wskazuje na rosnące znaczenie rolnictwa ekologicznego w sektorze rolnym, wspieranego przez rozwinięty system kontroli, doradztwo rolnicze i programy wsparcia finansowego.



Ogólnopolskie spotkanie pracowników pionu rolnictwa ekologicznego i produktów regionalnych IJHARS; 29-30 maja 2025 r., Warszawa



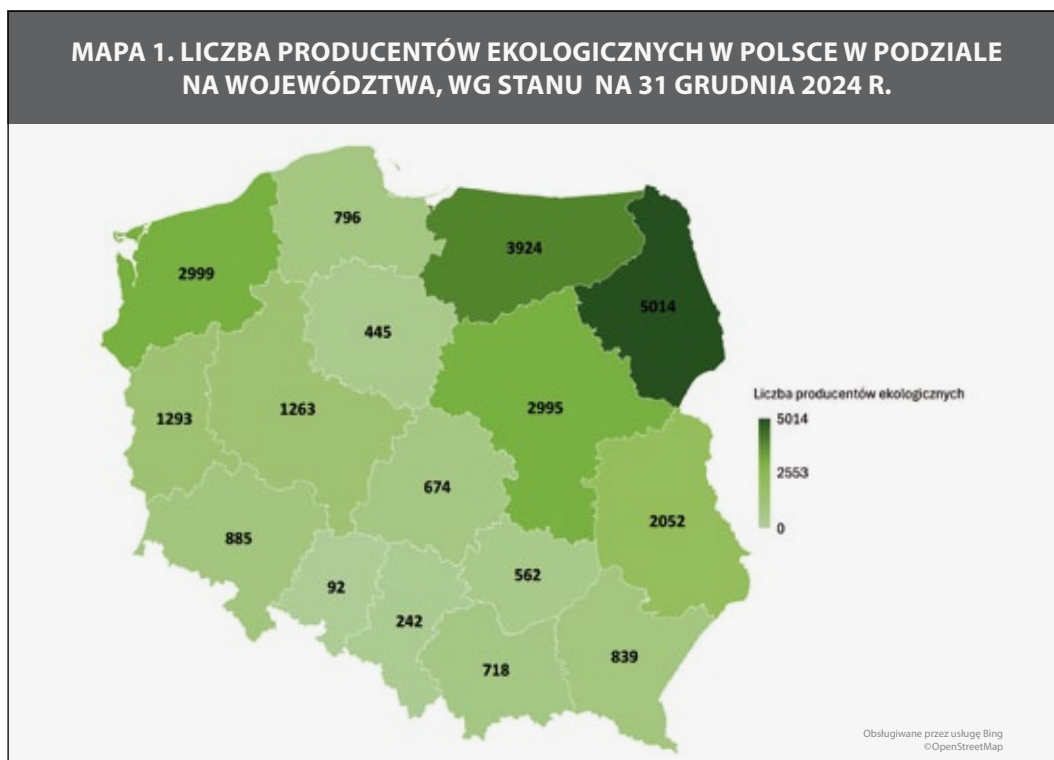
Agnieszka Sudoł i Przemysław Rzdokiewicz, Kierownictwo IJHARS



Ogólnopolskie spotkanie pracowników pionu rolnictwa ekologicznego i produktów regionalnych IJHARS; 29-30 maja 2025 r., Warszawa

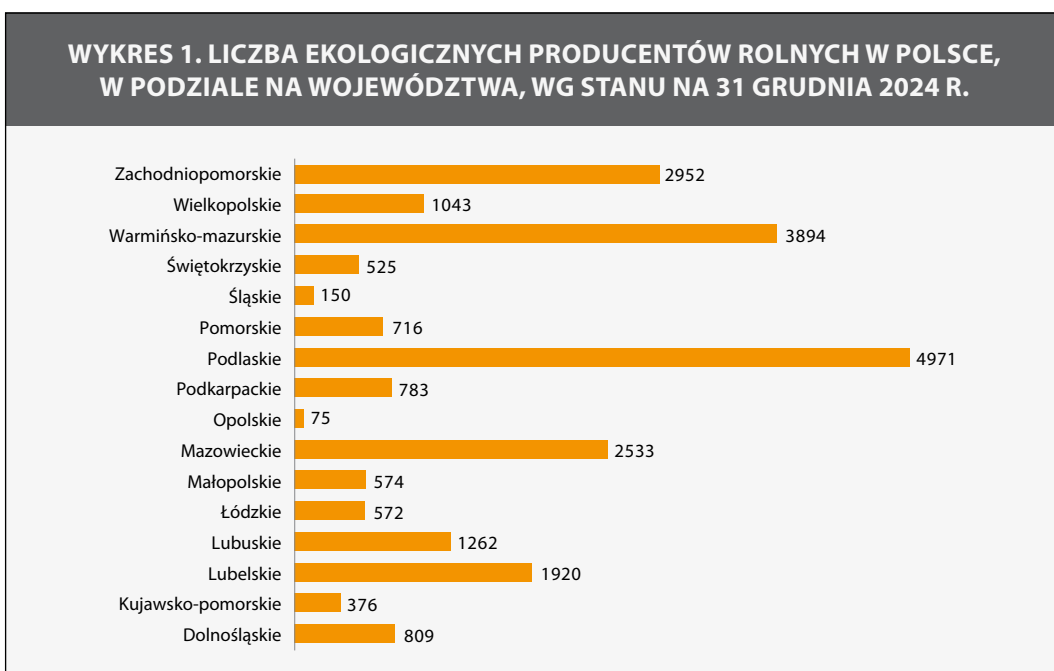
W 2024 roku utrzymywał się notowany od 2020 roku wzrost liczby producentów ekologicznych w Polsce. Według stanu na 31 grudnia 2024 roku liczba producentów ekologicznych wynosiła **24 793** i zwiększyła się w porównaniu do 2023 roku o 3,3% oraz o 22% w stosunku do roku

2020. Na koniec 2024 roku najwięcej producentów ekologicznych było w województwach podlaskim, warmińsko-mazurskim, zachodniopomorskim. Natomiast najmniej – liczbę producentów odnotowano w województwach śląskim i opolskim.



Najliczniejszą grupę spośród producentów ekologicznych stanowili producenci rolni. Działalność w tym zakresie prowadziło **23 155** producentów co stanowiło 93,4% wszystkich producentów ekologicznych. Największą liczbę producentów rolnych odnotowano w województwach: podlaskim, war-

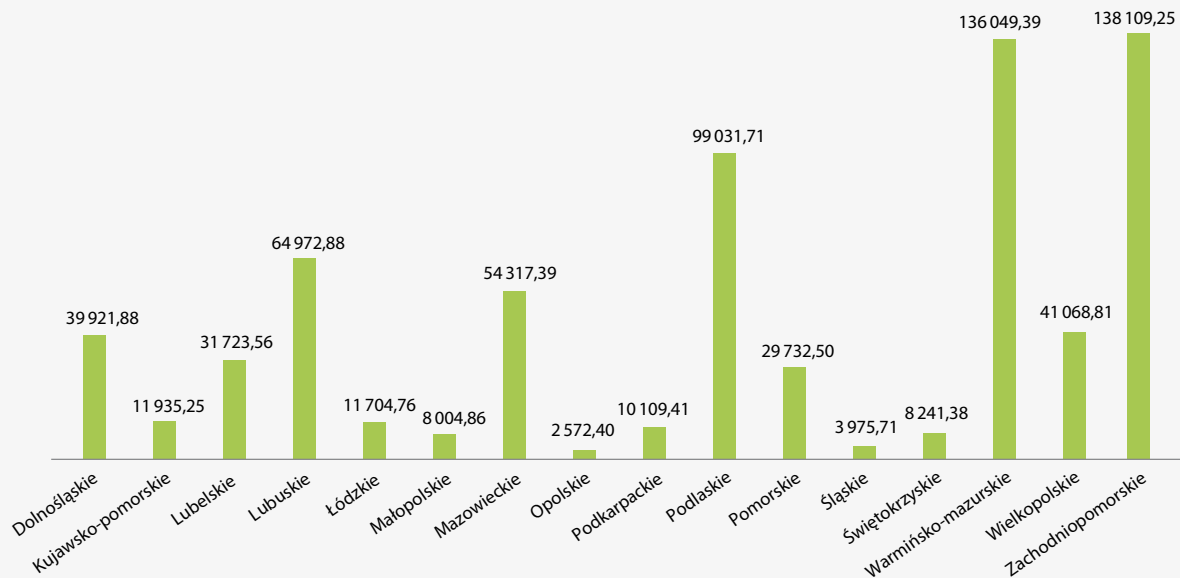
mińsko-mazurskim, zachodniopomorskim oraz mazowieckim. Pozostali producenci prowadzili działalność w zakresie przygotowania (1227), dystrybucji/wprowadzania na rynek produktów ekologicznych, (1190), przechowywania (834), importu (328) oraz eksportu (437).



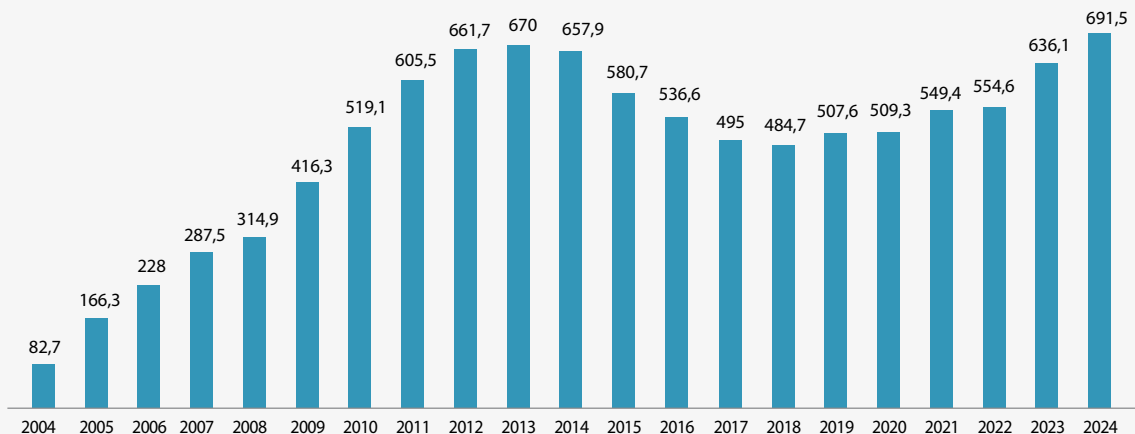
Łączna powierzchnia użytków rolnych, na których stosowana była ekologiczna metoda produkcji w Polsce w 2024 roku, wynosiła **691 471,1 [ha]** i zwiększyła się w odniesieniu do 2023 roku o 8,7%. Województwami w których

stwierdzono największą łączną powierzchnię ekologicznych użytków rolnych w 2024 r. były: zachodniopomorskie (138 109,3 ha), warmińsko-mazurskie (136 049,4 ha), podlaskie (99 031,7 ha).

WYKRES 2. ŁĄCZNA POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH [HA] W POLSCE (W OKRESIE KONWERSJI I PO ZAKOŃCZONYM OKRESIE KONWERSJI), W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA WG STANU NA 31 GRUDNIA 2024 R.



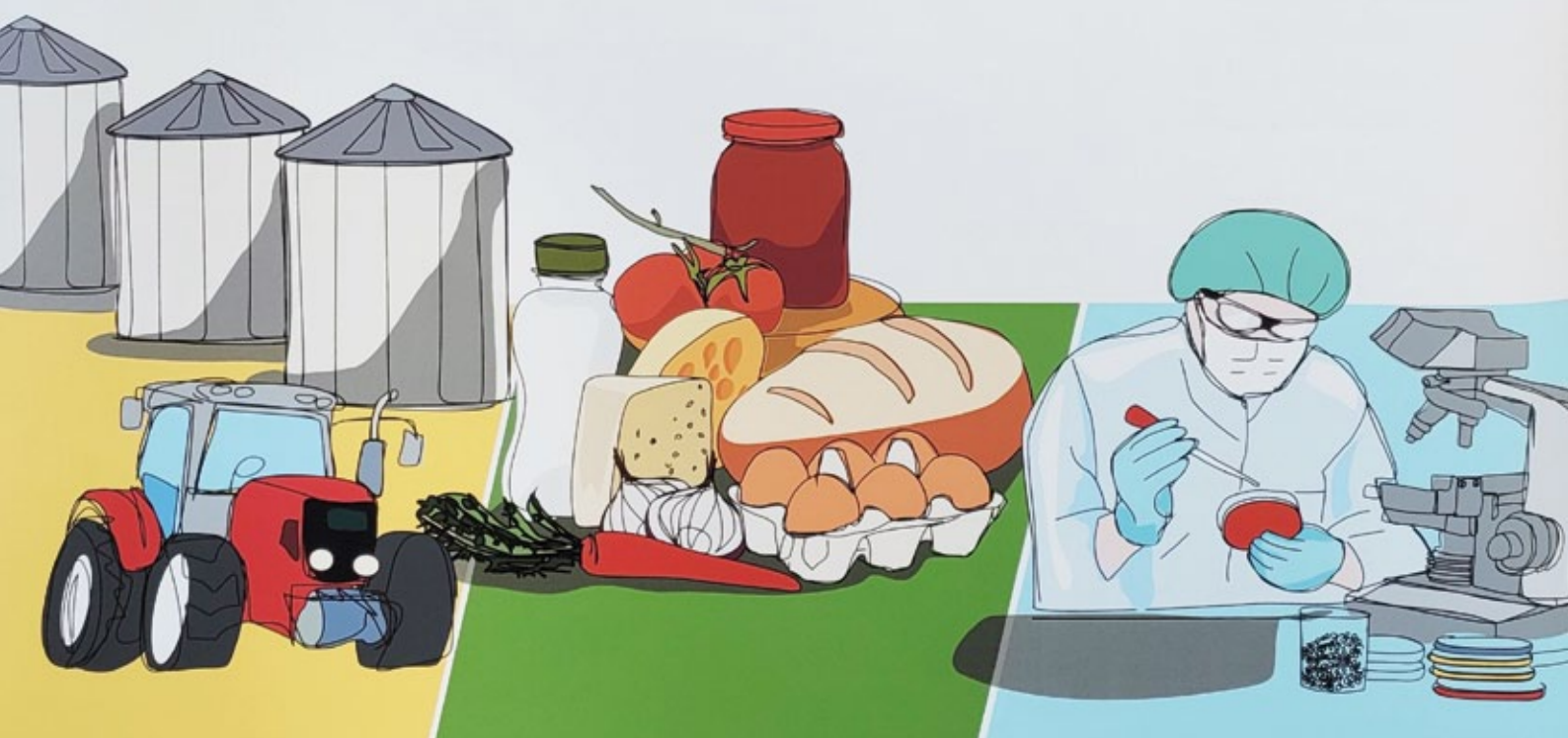
WYKRES 2. ŁĄCZNA POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH [HA] W POLSCE (W OKRESIE KONWERSJI I PO ZAKOŃCZONYM OKRESIE KONWERSJI), W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA WG STANU NA 31 GRUDNIA 2024 R.



Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel. 22 25 57 800
www.ijhars.gov.pl



www.gov.pl/web/ijhars



ISSN 1896-9569