

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (35)/2014

ISSN 1896-9569

**Co powinieneś
wiedzieć
o cydrze?**
– str. 4

**Co to jest
clean label?** – str. 8

Rolnictwo ekologiczne w 2013 roku – str. 13



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora	1
------------------------------------	---

WYDARZENIA

Wydarzenia kwiecień–czerwiec 2014	1
---	---

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Co powinieneś wiedzieć o cydrze <i>Justyna Skiba</i>	4
---	---

Czas na nowe etykiety na przetworach mięsnych <i>Beata Majchrzak</i>	6
---	---

Clean label – co to właściwie oznacza? <i>Laura Piwowarczyk</i>	8
--	---

Odpowiedzialność producenta żywności w świetle orzecznictwa sądów administracyjnych <i>Małgorzata Stańczuk</i>	10
--	----

Prace Punktu Kontaktowego ds. Oszustw Żywnościowych w GIJHARS <i>Jowita Prokop</i>	12
--	----

Producenci ekologiczni w Polsce w 2013 r. <i>Małgorzata Waszewska</i>	13
--	----

Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych – województwo pomorskie <i>Karolina Zakrzewska</i>	15
--	----

Lista Produktów Tradycyjnych jako narzędzie do zachowania kulinarnego dziedzictwa Polski <i>Izabella Kamińska</i>	19
---	----

Rolnictwo ekologiczne w Argentynie <i>Kinga Salach</i>	22
---	----

CZY WIESZ, ŻE...

Książka „Prawo czystej żywności” <i>Izabela Zdrojewska</i>	IV str. okładki
---	-----------------

Historia walki z fałszowaniem żywności (17): Codex Alimentarius Austriacus (Austria, 1891), część I. Początki kodeksów żywnościowych <i>Stanisław Kowalczyk</i>	IV str. okładki
--	-----------------

Autorzy:

Izabella Kamińska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz poddyplomowych studiów praktycznej psychologii społecznej w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej. Od 2005 r. pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS. Od września 2009 roku – naczelnik Wydziału Produktów Regionalnych.

Stanisław Kowalczyk

Z dniem 17 stycznia 2009 r. powołany na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

Beata Majchrzak

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

Laura Piwowarczyk

Absolwentka kierunku technologii żywności i żywienia człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2010 r. Obecnie starszy specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Jowita Prokop

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Obroniła pracę magisterską z zakresu prawa żywnościowego u prof. Małgorzaty Korczyckiej-Iwanow. Od września 2011 r. związana z GIJHARS jako specjalista w Biurze Orzecznictwa Legislacji i Laboratoriów. Wcześniej pracowała w warszawskich kancelariach prawnych. Od lipca 2013 r. odpowiada za prace Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych, będącego elementem nowoutworzonej grupy roboczej przy Komisji Europejskiej.

Kinga Salach

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od marca 2013 roku starszy inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Justyna Skiba

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJHARS w Kielcach. Od lutego 2011 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Małgorzata Stańczuk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego (obecnie Wydział Nauk o Zwierzętach) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w ISiPAR. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Małgorzata Waszewska

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od 2008 roku związana z GIJHARS – pracownik Wydziału Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Karolina Zakrzewska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów MBA „Zarządzanie i Marketing w Rolnictwie i Przemysle Rolno-Spożywcym” IZMA/ESSEC. W GIJHARS z przerwami od stycznia 2003. Obecnie starszy specjalista w Wydziale Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 6 czerwca 2014 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Polscy konsumenci coraz chętniej sięgają po cydr – napój o niskiej zawartości alkoholu, o orzeźwiającym smaku jabłka. Co zrobić, żeby zostać producentem cydru? Z czego jest on produkowany? Gdzie i kiedy rozpoczęto produkcję cydru w Polsce? Odpowiedzi na te pytania znajdzie Państwo w artykule „Co powinieneś wiedzieć o cydrze”.

Polecam także lekturę artykułu „Clean label – co to właściwie oznacza?”, w którym przedstawiony został nowy trend w znakowaniu żywności. Producenci działający zgodnie z zasadą *clean label* umieszczają na etykietach swoich produktów informacje jasne dla konsumenta oraz ograniczają do minimum bądź całkowicie eliminują stosowanie substancji dodatkowych. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów producenci starają się zastąpić niektóre barwniki „naturalnymi” odpowiednikami, takimi jak: burak czerwony, pomidor, szpinak.

W naszych podróżach kulinarnych śladami polskich produktów regionalnych i tradycyjnych tym razem udajemy się do województwa pomorskiego. Produktem, którego nazwa została zarejestrowana w unijnym systemie jest truskawka kaszubska (chronione oznaczenie geograficzne) charakteryzująca się silnym, wyjątkowym zapachem oraz smakiem słodszy od owoców pochodzących z innych regionów. Kiedy zaczęto uprawiać truskawki na Kaszubach? I co sprawiło, że dziś w tym regionie jest prawie 1500 plantacji truskawek? Warto przeczytać artykuł „Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych” i dowiedzieć się także więcej o barwnej kulturze kaszubskiej, języku oraz tradycyjnej kuchni.

Jednym z ustawowych zadań Inspekcji JHARS jest nadzór i kontrola w rolnictwie ekologicznym. W artykule „Producenci ekologiczni w 2013 roku” przeczytają Państwo między innymi o tym, że najwięcej producentów ekologicznych znajduje się w województwie warmińsko-mazurskim (4245), a przetwórci ekologicznych w województwie mazowieckim (78).

Zapraszam do lektury najnowszego numeru biuletynu „Wiedza i Jakość”.

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA KWIECIEŃ–CZERWIEC 2014

„WIELKANOC – MIĘSNE ŚWIĘTA”

Dnia 7 kwietnia w siedzibie PAP w Warszawie odbyła się konferencja prasowa zorganizowana przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP oraz Związek Rzemiosła Polskiego. W spotkaniu wzięli udział: Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi; Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS; Jarosław Naze, Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii oraz Marek Posobkiewicz, Główny Inspektor Sanitarny. Zaproszeni goście rozmawiali o bieżącej sytuacji w branży mięsnej i wszyscy zgodnie podkreślali, że polskie produkty są najwyższej jakości.



KONFERENCJA „PRZECIWDZIAŁANIE PATOLOGIOM NA RYNKU ŻYWNOŚCI”



Dnia 10 kwietnia Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie reprezentowany przez Katedrę Kryminologii i Polityki Kryminalnej we współpracy z Wyższą Szkołą Policji w Szczytnie zorganizowali konferencję naukową „Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności”. Spotkanie to było kontynuacją konferencji z 2013 r. „Nielegalny rynek żywności – skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania”.

W spotkaniu wzięli udział: Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS oraz Dorota Bocheńska, Dyrektor Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów, która przedstawiła prezentację „Fałszowanie żywności”.

Patronat honorowy nad konferencją objął Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



SZKOLENIE W ŚWIĘTOKRZYSKIM ODR

W dniach 12–14 kwietnia Świętokrzyski Ośrodek Doradztw Rolniczego w Modliszewicach we współpracy z Departamentem Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiskowych Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach zorganizował szkolenie na temat „Poprawa jakości usług Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Świętokrzyskiego oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności tradycyjnej regionu”. Uczestnikami szkolenia byli rolnicy, przedstawiciele branży rolno-spożywczej, właściciele gospodarstw agroturystycznych, restauratorzy, członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

Marzena Furmanek, Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor JHARS wygłosiła prelekcję na temat „Znakowanie żywności (ekologicznej, regionalnej, tradycyjnej). Zmiany w ustawodawstwie. Wymogi dla żywności tradycyjnej). Zmiany w ustawodawstwie. Wymogi dla żywności tradycyjnej.”



X WARSZTATY DLA MEDIÓW

Dnia 7 maja w GIJHARS odbyły się kolejne warsztaty dla mediów, w których uczestniczyli dziennikarze z prasy ogólnopolskiej oraz branżowej. Tematem spotkania było „Znakowanie żywności w przeddzień stosowania rozporządzenia 1169/2011”.

Gospodarzem warsztatów był Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



MIĘDZYNARODOWA KONFERENCJA „DOSKONALENIE SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI”

W dniach 11–13 maja w Zakopanem odbyła się konferencja „Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Aktualny stan bezpieczeństwa żywności produkowanej w Polsce i UE”. Patronat nad spotkaniem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W konferencji uczestniczył Stanisław Kowalczyk, który przedstawił prezentację „Zwalczanie zafałszowań żywności w Polsce i Unii Europejskiej – stan obecny i przewidywane zmiany”.



KONFERENCJA POLSKIEJ IZBY MLEKA

W dniach 12–13 maja w Białymstoku odbyła się II edycja konferencji „Współpraca – kluczowym czynnikiem do wysokiej jakości i bezpieczeństwa produktów mleczarskich” zorganizowana przez Polską Izbę Mleka.

Uczestnikami spotkania byli przedstawiciele zakładów mleczarskich oraz przedstawiciele urzędów kontrolujących żywność. Wśród gości znaleźli się także przedstawiciele GIJHARS: Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora oraz Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Patronat nad konferencją objął Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



SPOTKANIE SZEFÓW KRAJOWYCH SŁUŻB KONTROLNYCH



W dniach 20–23 maja odbyło się w Warszawie Spotkanie Szefów Krajowych Służb Kontrolnych w ramach Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Organizatorem spotkania był Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Część oficjalną w dniu 21 maja otworzył Pan Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: państw należących do Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw, organizacji międzynarodowych takich jak: OECD, Europejska Komisja Gospodarcza ONZ oraz Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.



Głównym tematem spotkania było omówienie systemu identyfikowalności owoców i warzyw, tolerancji jakościowych dla świeżych owoców i warzyw oraz wytycznych OECD w sprawie kontroli jakości.



PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS



W dniach 26–28 maja w Zduńowie k. Warszawy pod patronatem Głównego Inspektora JHARS odbyła się IV Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego, zorganizowana przez IGI Food Consulting. Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej wygłosiła prezentację pt. „Przewodnik po znakowaniu, czyli na co zwrócić uwagę przygotowując etykietę”. W spotkaniu wzięł także udział Andrzej Królkowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.



Justyna Skiba

CO POWINIENES WIEDZIEĆ O CYDRZE

Na rynku fermentowanych napojów winiarskich pojawiły się nowe wyroby, w których głównym surowcem stosowanym w produkcji są jabłka. Wychodząc naprzeciw konsumentom poszukującym napojów orzeźwiających odpowiednich do spożycia podczas rozmaitych spotkań w gronie znajomych, szczególnie letnią porą, producenci wprowadzili do swojej oferty cydry.

Duże zainteresowanie tym napojem nastąpiło w 2013 roku, a przyczyniła się do tego niewątpliwie zmiana przepisów dotyczących podatku akcyzowego. Czy polski cydr ma szansę stać się wyrobem popularnym i rozpoznawalnym?

Cydr jest napojem otrzymywanym przez fermentację alkoholową moszczu jabłkowego przy użyciu drożdży. Rzeczywista zawartość alkoholu w tym produkcie wynosi od 1,2% do 8,5% obj.*

* Szczegółowa definicja cydru znajduje się w ustawie z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. Nr 120 poz. 690 z późn. zm.).

Cydr – co to takiego?

Zasady wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, w tym cydru, zostały określone w ustawie z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina¹ (tzw. ustawa winiarska). Zgodnie z definicją zawartą w ww. akcie prawnym, cydr to napój o rzeczywistej zawartości alkoholu od 1,2% do 8,5% objętościowych, otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na cydr, bez dodatku alkoholu, z możliwością słodzenia lub dodania soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego. Nastaw na cydr stanowi mieszaninę sporządzoną przy użyciu całych lub rozdrobnionych jabłek, moszczu jabłkowego, soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego, z możliwością dodania wody, sacharozy, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, syropu glukozowo-fruktozowego, fruktozy, drożdży, pożywek lub kwasów spożywczych.

¹ (Dz.U. Nr 120 poz. 690 z późn. zm.)

Nazwa cydr wywodzi się od łacińskiego słowa „siccera”. Wino z jabłek w języku francuskim brzmi „cidre”, włoskim „sidro”, angielskim „cider”, hiszpańskim „sidra”, niemieckim „Zider” lub „Apfelzider”, natomiast w Stanach Zjednoczonych napój alkoholowy jabłkowy nazywany jest „hard cider”, a nazwa „cider” dotyczy soku jabłkowego niesfermentowanego².

Kariera cydru

W Polsce produkcję cydru rozpoczęto w 1959 roku w Gdańsku, następnie w Warce. W latach 90. ubiegłego wieku napój ten wyrabiano w Łowiczu, w wersji półsłodkiej o zawartości alkoholu 6% obj. Jednak wówczas produkt ten nie zyskał popularności wśród konsumentów i produkcja została zaniechana². Korzystne uwarunkowania prawne dla producentów wyrabiających niewielkie ilości tego produktu (poniżej 100 hl) ustanowiono w 2011 roku na mocy wspomnianej wcześniej ustawy winiarskiej. Przedmiotowy akt prawny zawiera uproszczenia w zakresie rejestracji producentów wyrabiających poniżej 100 hl cydru z owoców pozyskanych z własnych upraw. Producenci zostali zwolnieni z posiadania szczegółowego planu obiektów budowlanych przeznaczonych do wykonywania tej działalności. Nie mają oni również obowiązku posiadania zaświadczeń, iż obiekty budowlane i urządzenia techniczne przeznaczone do wykonywania działalności spełniają wymagania określone w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska.

Wzrost zainteresowania produkcją cydru nastąpił w 2013 roku. Było to konsekwencją obniżenia podatku akcyzowego. Od stycznia 2013 roku, stawka akcyzy na cydr o zawartości alkoholu nie przekraczającej 5% obj. została obniżona ze 158 zł/hl na 97 zł/hl³. Zdecydowanie przyczyniło się to do rozwoju branży fermentowanych napojów winiarskich. Polska ma bardzo dobre predyspozycje do produkcji cydru. Nasz kraj jest bowiem wiodącym producentem jabłek, a to właśnie te owoce stanowią główny surowiec do wyrobu cydru.

² Wzorek W., Pogorzelski E.: Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. Warszawa 1995

³ Ustawa z dnia 7 grudnia 2012 roku o zmianie niektórych ustaw w związku z realizacją ustawy budżetowej (Dz.U. z 2012 roku, poz. 1456, z późn. zm.)

Być może jedną z przyczyn, dla których producenci zaczęli wprowadzać ten produkt do swojej oferty, są zmieniające się przyzwyczajenia i gusta konsumentów poszukujących różnorodności. Cydr jest niewątpliwie alternatywą dla piwa posiadającego charakterystyczną goryczkę. Zakupem tego produktu mogą być zainteresowani również konsumenci preferujący produkty charakteryzujące się niską zawartością alkoholu lub orzeźwiającym jabłkowym smakiem. Ostatnie zmiany ustawy winiarskiej⁴ wprowadziły kolejne uproszczenia dla producentów cydru z surowców pozyskanych we własnym gospodarstwie, co umożliwiło tym podmiotom zlecenie rozlewu tych wyrobów przedsiębiorcom wykonującym działalność gospodarczą w zakresie rozlewu wyrobów winiarskich.

Wymagania prawne w zakresie produkcji cydru

Ustawa winiarska określa szczegółowe wymagania w zakresie sporządzania nastawu na cydr. Przykładowo, udział moszczu jabłkowego w nastawie na cydr nie może być mniejszy niż 60% objętości. Jeżeli do nastawu na cydr stosowane są owoce to ich ilość przypadająca na litr wody nie może być mniejsza niż 2,5 kg. Do słodzenia cydru można używać np. sacharozę, glukozę, fruktozę, miód. Dozwolone jest również dodawanie soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego. Przy wyrobie cydru nie jest dopuszczalne dodawanie wody po zakończeniu fermentacji alkoholowej do poprawy składu tego produktu. Zabroniony jest również dodatek alkoholu i aromatów.

W zależności od zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla zawartego w produkcie wyróżnia się cydry spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane, musujące gazowane. Użyte określenie „gazowane” wskazuje, że gotowy produkt nasycono dwutlenkiem węgla w procesie saturacji. Natomiast rozróżnienie między „półmusującym”, a „musującym” dotyczy ciśnienia pod jakim dwutlenek węgla znajduje się w wyrobie.

Cydr może być produkowany w wersjach różniących się poziomem słodkości. Z tego względu można wyróżnić następujące rodzaje cydru: wytrawny, półwytrawny, półsłodki, słodki.

Cydr powinien charakteryzować się smakiem i zapachem specyficznym dla tego napoju pochodzącym od użytych surowców. Cydru półmusujące, musujące, półmusujące gazowane, musujące gazowane posiadają smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku. Kwasowość ogólna cydru wyrażana jest jako kwas jabłkowy i powin-

na wynosić od 3,5 do 9 g/l. Natomiast kwasowość lotna nie może być większa niż 1,3 g/l w przeliczeniu na kwas octowy. Szczegółowe przepisy dotyczące wyrobu cydru oraz dotyczące jakości handlowej tego wyrobu zostały ustanowione w rozporządzeniach Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁵. W przypadku stosowania w produkcji cydru dozwolonych substancji dodatkowych (np. substancji konserwujących), należy przestrzegać dopuszczalnych maksymalnych stężeń tych składników w produkcji, określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008⁶.

Pod nadzorem IJHARS

W IV kwartale 2013 roku IJHARS skontrolowała jakość handlową fermentowanych napojów winiarskich w 22 podmiotach, zlokalizowanych na terenie 12 województw. Podczas kontroli zweryfikowano jakość handlową różnych kategorii fermentowanych napojów winiarskich (m.in. win owocowych, miodów pitnych, aromatyzowanych napojów winnych owocowych), w zakresie zgodności z wymaganiami ustanowionymi w przepisach prawa dotyczącymi: wytwarzania, cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych i etykietowania tych produktów. Kontrolą objęto również 6 partii cydrów wytwarzanych przez 6 producentów.

W wyniku badań laboratoryjnych ustalono, że 1 partia cydru nie spełniała wymagań z uwagi na zawyżoną zawartość cukrów, która świadczy o poziomie słodkości napoju.

Również w odniesieniu do 1 partii tego produktu stwierdzono niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie. Na etykiecie cydru zamieszczono wyrażenie *powstający ze świeżych polskich jabłek* sugerujące, że do produkcji zastosowane były świeże jabłka, podczas gdy faktycznie użyty był moszcz jabłkowy. Ponadto zakwestionowana została nazwa tego produktu z uwagi na dodatek składnika niezgodnego z wymaganiami definicji cydru (suszonych owoców).

Biorąc pod uwagę rosnącą popularność cydru Inspekcja JHARS będzie prowadziła dalsze systematyczne kontrole tego produktu.

⁵ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2013 roku w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej (Dz.U. z 2013 roku, poz. 624), rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2013 roku w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje (Dz.U. z 2013 roku, poz. 633).

⁶ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 roku w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. WE L 354 z 31.12.2008, str. 16–33 z późn. zm.).

⁴ Ustawa z dnia 22 listopada 2013 roku o zmianie ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. z 2014 roku, poz. 23)

Podsumowanie

Czy cydr ma szansę zyskać uznanie wśród szerokiego grona konsumentów? Na pewno znajdują się wielbiciele i smakosze tego trunku, gdyż gusta konsumentów zmieniają się. Konsumentów coraz częściej sięgają po nowości na półkach sklepowych. Rynek cydru w Polsce dopiero rozwija się. Dla branży winiarstwa owocowego produkt ten stanowi szansę na wykorzy-

stanie mocy produkcyjnych, a dla sadowników dodatkowy sposób na zagospodarowanie jabłek. Warto jednak pamiętać o odpowiedzialności producentów cydrów działających na rynku spożywczym, którzy zobowiązani są do zapewnienia właściwej jakości handlowej oferowanych wyrobów, w tym dostarczanie odbiorcom rzetelnych informacji o środkach spożywczych.

Beata Majchrzak

CZAS NA NOWE ETYKIETY NA PRZETWORACH MIĘSNYCH

Do dnia 13 grudnia 2014 roku wszyscy producenci żywności, również zakłady mięsne, będą musieli dostosować etykiety do wymagań rozporządzenia 1169/2011. Komisja Europejska, chcąc ujednoczyć przepisy dotyczące znakowania żywności w całej UE, sformułowała nowe zasady podawania informacji na etykietach. Rozporządzenie 1169/2011 ma zastosowanie do produktów spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego na każdym etapie łańcucha żywnościowego.

Nowe przepisy w zakresie znakowania będą dotyczyły każdego sektora spożywczego. Duże zmiany czekają branżę mięsną, więc już najwyższy czas, aby pomyśleć o dostosowaniu etykiet.

Nowe elementy nazwy

Rozporządzenie 1169/2011 określa trzy definicje nazw wyrobu gotowego, tj. *nazwę przewidzianą w przepisach*, *nazwę zwyczajową* i *nazwę opisową*. W przypadku przetworów mięsnych nie możemy mówić o ich nazwie przewidzianej w przepisach, ponieważ w żadnym akcie prawnym nie uregulowano kwestii nazewnictwa wędlin. Biorąc pod uwagę skład surowcowy, stosowane różnorodne dodatki oraz stopień rozdrobnienia wsadu w przetworach mięsnych, zastosowanie będą tu miały nazwy opisowe. Nazwa opisowa powinna być tak skonstruowana, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru wybranej wędliny i odróżnienie jej od innych podobnych.

Od 13 grudnia 2014 roku nazwy wyrobów mięsnych będą musiały być uzupełnione o pewne dodatkowe informacje, które pomogą konsumentom dokonać świadomego wyboru. W przypadku użycia do pro-

dukcji wędliny białka (również pod postacią hydrolyzatów) producent powinien umieścić w nazwie wyrobu stosowną informację o obecności tych białek w wyrobie oraz ich pochodzeniu.

W przypadku gdy wędlina, np. szynka lub polędwica, jest oferowana do sprzedaży w formie sprawiającej wrażenie jednego dużego kawałka, a faktycznie powstała przez sklejenie mniejszych fragmentów mięsa, wtedy jej nazwa powinna być uzupełniona o określenie z *połączonych kawałków mięsa*.

Dodatkowo, nazwa produktów, do których dodano wodę w ilości większej niż 5% masy gotowego wyrobu, będzie musiała być opatrzona informacją o obecności wody. Zasada ta dotyczy produktów mięsnych sprzedawanych w formie plata, sztuki mięsa, plastra lub porcji. Ponadto rozporządzenie 1169/2011 nakłada na producentów wędlin obowiązek wskazania w towarzystwie nazwy informacji o niejadanej osłonce w jakiej znajduje się wyrób.

Informacje o alergenach

Od dnia 13 grudnia br. na etykietach wędlin zawierających substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji nazwa alergenu będzie musiała być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od wykazu pozostałych składników wyrobu gotowego. Substancje alergenne można podkreślić za pomocą użycia innego, niż stosowany do podawania innych informacji, rodzaju, stylu i barwy czcionki lub koloru tła. W przypadku wędlin sprzedawanych bez opakowań lub pakowanych dopiero w momencie sprzedaży przekazanie informacji o obecności alergenów będzie również obowiązkowe.

Czytelność

Rozporządzenie 1169/2011 ma zagwarantować czytelność etykiet przez co staną się jasne i zrozumiałe dla każdego konsumenta.

W rozporządzeniu 1169/2011 określono minimalną wysokość czcionki jaką mają być podawane na etykiecie informacje obowiązkowe. Wskazano, że wysokość małych liter powinna wynosić co najmniej 1,2 mm (Rys. 1). Wielkie litery oraz litery takie jak na przykład *k, p, y, j, g, d* oraz *f*, zgodnie z ogólną zasadą pisowni, powinny mieć wielkość proporcjonalną do wysokości *x*.

Rys.1. Minimalna wysokość czcionki



W przypadku opakowań, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 80 cm² – minimalna „wysokość *x*” może wynosić co najmniej 0,9 mm.

Skąd to mięso?

Aktualnie wymóg wskazania na etykiecie kraju pochodzenia, na podstawie przepisów rozporządzenia 1760/2000, dotyczy tylko mięsa wołowego, cielęciny i młodej wołowiny. Jednak od dnia 1 kwietnia 2015 r. stosowane będzie rozporządzenie wykonawcze 1337/2013, w którym określono szczegółowe zasady podawania w oznakowaniu kraju lub miejsca pochodzenia dla mięsa wieprzowego, drobiowego oraz uzyskanego z owiec i kóz. Obowiązek podania informacji o kraju pochodzenia będzie dotyczył mięsa świeżego, schłodzonego i zamrożonego oferowanego konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego.

W rozporządzeniu 1337/2013 podano, że etykieta mięsa powinna zawierać nazwę państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym odbywał się chów zwierzęcia oraz miał miejsce jego ubój. Określenie przez producenta właściwego państwa członkowskiego lub kraju trzeciego będzie możliwe po szczegółowej analizie długości czasu chowu, masy oraz wieku zwierzęcia przy uboju. Dodatkowo na etykiecie będzie musiał być zamieszczony kod partii identyfikujący mięso. W przypadku oferowania do sprzedaży mięsa w kilku kawałkach i różnych gatunków zwierząt producent na etykiecie będzie musiał wykazać poszczególne państwa UE lub kraje trzecie w odniesieniu do każdego gatunku.

Ważne jest także, że już od dnia 1 stycznia br. na podstawie rozporządzenia 1169/2011, obowiązują nowe zasady znakowania mięsa mielonego. Etykieta mięsa

mielonego powinna zawierać następujące wyrażenia: *zawartość procentowa tłuszczu poniżej ... oraz stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej ...* Konstruując jednak etykietę mięsa mielonego nie można zapominać o wymaganiach jakie są określone dla tego surowca w rozporządzeniu 853/2004 oraz dyrektywie 2000/13/WE. W rozporządzeniu 853/2004 zawarta jest definicja mięsa mielonego – jest to *mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1% soli*, natomiast dyrektywa 2000/13/WE dotyczy ogólnych zasad etykietowania wszystkich środków spożywczych.

Od dnia 1 kwietnia 2015 r., zgodnie z rozporządzeniem 1337/2013, konieczne będzie wskazanie pochodzenia mięsa mielonego. Jeżeli surowiec ten będzie wytworzony wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych obojowi w krajach członkowskich to na etykiecie powinna znaleźć się informacja w postaci *pochodzenie: UE*.

Każda modyfikacja powyższego, np. mięso mielone uzyskane ze zwierząt chowanych poza UE, ale poddanych ubojowi w jednym z krajów UE, będzie musiał być szczegółowo opisana na etykiecie mięsa mielonego.

Ile energii w tym produkcie?

Rozporządzenie 1169/2011 obliguje producentów przetworów mięsnych od dnia 13 grudnia 2016 r. do podawania na opakowaniach informacji o wartości odżywczej. Obowiązkowa informacja dotycząca wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka i soli.

Powyższe dane, obowiązkowe dla każdego wyrobu, będą mogły być uzupełnione informacją o ilości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych i wielonienasyconych, alkoholi wielowodorotlenowych, skrobi, błonnika, witamin i składników mineralnych.

Jeżeli producenci zdecydują się informować o wartości odżywczej już od 13 grudnia br., czyli wcześniej niż określa to rozporządzenie 1169/2011, będą musieli wykonać to zgodnie z nowymi regulacjami.

Jakie znaczenie dla konsumentów będzie miało nowe rozporządzenie?

Rozporządzenie 1169/2011, mające zastosowanie do wszystkich etapów łańcucha żywnościowego, określa wspólne dla całej UE definicje, wymogi i procedury, tak aby stworzyć jasne ramy dla rzetelnego informowania każdego konsumenta o żywności. Przepisy

rozporządzenia 1169/2011 mają zastosowanie na każdym etapie łańcucha żywnościowego, do żywności, która jest przeznaczona dla konsumentów finalnych jak również do żywności oferowanej konsumentom za pośrednictwem usług gastronomicznych (restauracje, stołówki, bary itp.). Określenie przez Komisję Europejską tak szczegółowego sposobu informowania o żywności ma służyć wysokiemu poziomowi ochrony zdrowia i interesów konsumentów.

Nałożenie na producentów przetworów mięsnych obowiązku podawania na etykietach danych, które dotychczas nie były uregulowane, np. fakt stosowania

niejadalnych osłonek, ma zapewnić konsumentom możliwość dokonania świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności.

Zamiast podsumowania

Konieczność zmierzenia się z nowymi wymaganiami, jakie nakłada na producentów rozporządzenie 1169/2011, zbliża się wielkimi krokami. Rozporządzenie jest obszernym dokumentem składającym się z 59 punktów preambuły, 55 artykułów oraz 15 załączników. Stąd próby zmian na etykietach podejmowane „na ostatnią chwilę” na pewno nie wyjdą spóźnialskim na dobre.

Laura Piwowarczyk

CLEAN LABEL – CO TO WŁAŚCIWIE OZNACZA?

Od kilku lat na rynku spożywczym można zaobserwować nowy trend w znakowaniu, tzw. *clean label* (z ang. czysta etykieta), zgodnie z którym producenci żywności dążą do umieszczania na etykiecie treści jasnych i zrozumiałych dla konsumenta oraz ograniczają do minimum lub całkowicie eliminują stosowanie substancji dodatkowych podczas produkcji swoich wyrobów.

Nie można określić dokładnej daty narodzin idei *clean label*, jednak przyjmuje się, iż zapoczątkował ją eksperyment prowadzony w 2007 r. na Uniwersytecie w Southampton, w czasie którego obserwowano wpływ mieszanin wybranych barwników oraz glutaminianu sodu na zachowanie dzieci. W badaniu wzięły udział dzieci w wieku 3 lat (153 osoby) oraz między 8 a 9 rokiem życia (144 osoby), a samo badanie polegało na podawaniu im przez 6 tygodni diety zawierającej mieszaniny barwników i benzooesanu sodu w odpowiednich ilościach, zgodnie z poniższą tabelą:

Nazwa substancji	Zawartość danej substancji w mieszaninie A (mg)	Zawartość danej substancji w mieszaninie B (mg)
E110 (żółcień pomarańczowa)	5	7,5
E122 (azorubina)	2,5	7,5
E102 (tartrazyna)	7,5	0
E124 (czerwień koszenilowa)	5	0
E211 (benzoesan sodu)	45	45
E104 (żółcień chinolinowa)	0	7,5
E129 (czerwień Allura AC)	0	7,5

Prowadzone obserwacje zachowania dzieci biorących udział w badaniu wykazały, iż dieta zawierająca ww. mieszaniny barwników oraz benzooesanu sodu powoduje nadmierną pobudliwość ruchową, problemy z koncentracją a nawet reakcje alergiczne, zwłaszcza u dzieci między 8 a 9 rokiem życia.

Badania oceny bezpieczeństwa stosowania niektórych barwników, prowadzone przez Asthma & Allergy Resarch Centre w 2003 r. oraz na Uniwersytecie w Southampton w 2007 r. wykazały, iż barwniki: E110 (żółcień pomarańczowa), E122 (azorubina), E102 (tartrazyna), E124 (czerwień koszenilowa), E104 (żółcień chinolinowa), oraz E129 (czerwień Allura AC) z dodatkiem benzooesanu sodu (E211) powodują nadpobudliwość ruchową oraz problemy z koncentracją u dzieci, a ich eliminacja z diety miała pozytywny wpływ na ich zachowanie (zmniejszenie agresji, zwiększona zdolność skupienia się)¹.

Wyniki powyższych badań doprowadziły również w 2012 r. do obniżenia ADI (*Accetable Daily Intake*) – jest to maksymalna ilość substancji, którą człowiek może każdego dnia pobrać z żywnością bez negatywnego wpływu na organizm, zgodnie z obecnym stanem wiedzy) dla 4 z 2 badanych barwników: żółcieni chinolinowej (E 104), żółcieni pomarańczowej FCF/żółcieni pomarańczowej S (E 110), pąsu 4R oraz czerwieni koszenilowej A (E 124).

Ponadto, dokonano zmian na gruncie prawnym – zgodnie z art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności oraz załącznikiem V do tego rozporządzenia, etykiety produktów spożywczych zawierających ww. barwniki lub ich mieszaniny muszą zawierać informację o treści: „nazwa

¹http://www.wnho.net/food_additives_and_hyperactive_behavior.htm

lub numer E barwnika(-ów)”: może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.

Rozwój idei *clean label* jest związany z popularyzacją żywności naturalnej, ekologicznej, produkowanej bez użycia substancji dodatkowych. Obserwuje się również wypieranie tzw. *fast food* przez coraz modniejszą żywnością *slow food*. Przeciętny konsument jest coraz bardziej świadomy i zwraca uwagę już nie tylko na nazwę produktu, ale coraz częściej na jego skład.

I chociaż wszystkie substancje dodatkowe zawarte w wykazie unijnym (zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1129/2011 zmieniającym załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności) są jak najbardziej bezpieczne, nadal budzą niechęć u konsumentów, zwłaszcza w przypadku zastosowania numeru E (np. E330) zamiast nazwy (tj. kwas cytrynowy).

Chcąc wyjść naprzeciw wymaganiom konsumentów, producenci przyczynili się do rozwoju idei *clean label* poprzez eliminację ze swoich produktów substancji dodatkowych (zwłaszcza barwników, od których wszystko się zaczęło), bądź też próbując je zastąpić innymi składnikami nie wywołującymi u konsumenta negatywnych skojarzeń.

W jaki sposób producenci „czyszczą” swoje etykiety?

Część substancji dodatkowych można zastąpić ich „naturalnymi” odpowiednikami. Coraz częściej słyszymy o żywności barwiącej, czy też o barwnikach, które można otrzymać z owoców i warzyw o intensywnej barwie (np. burak czerwony, pomidor, szpinak, marchew).

W przemyśle piekarniczym obserwuje się zastępowanie gotowych polepszaczy zawierających substancje dodatkowe preparatami enzymatycznymi, które nie tylko pozytywnie wpływają na właściwości organoleptyczne produktu gotowego, ale również w czasie pieczenia ulegają degradacji z uwagi na swój białkowy charakter.

Substancje słodzące (tzw. słodziki stołowe syntetyzowane chemicznie) są wypierane przez słodziki pochodzenia naturalnego, np. glikozydy stewiolowe otrzymywane z liści rośliny *Stevia rebaudiana*, które od grudnia 2011 r. są dopuszczone do stosowania w Unii Europejskiej.

Co prawda glikozydy stewiolowe znajdują się w wykazie substancji dodatkowych pod numerem E960 (zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1131/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do glikozydów stewiolowych), jednak jest to substancja

pochodzenia naturalnego, co w opinii konsumentów przemawia na jej korzyść.

Poza usuwaniem z etykiet (a co za tym idzie – i z produktów oraz ich receptur) substancji dodatkowych, producenci umieszczają w oznakowaniu określenia wskazujące na „naturalność” swoich produktów. Stąd coraz większa popularność określeń: „bez konserwantów”, „tylko naturalne składniki”, „100% natury”. Należy jednak pamiętać, iż zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia: **„Oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności:**

- a) co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy, rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji,
- b) przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których nie posiada,
- c) przez sugerowanie, że środek spożywczy posiada **szczególne właściwości, jeżeli wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie właściwości.**

Kwestia stosowania określeń podkreślających naturalność produktu w sposób niezgodny z prawem została poruszona w wyroku Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 26.08.2010 r., sygn. akt: VI SA/Wa 1302/10: „Sąd podziela stanowisko organu, iż użycie przez skarżącą na opakowaniach zawierających soki owocowe określenia *bez dodatku słodzików (...)* wprowadza w błąd konsumenta wpływając tym samym na jego wybór albowiem sugeruje, iż **produkty skarżącej mają specjalne właściwości podczas gdy wszystkie soki, produkowane także przez innych producentów, nie zawierają słodzików co jest zgodne z prawem**”.

Z powyższego wynika, iż *clean label* może być wykorzystana jako strategia marketingowa w celu zwiększenia sprzedaży produktów.

Sama idea *clean label* ma tak samo wielu zwolenników, co i przeciwników. Sceptycy najczęściej podkreślają, iż stosowanie w procesie produkcji substancji pochodzenia naturalnego (np. koncentratów barwników z owoców i warzyw, ekstraktów ziół, których pozyskanie wiąże się z dodatkowymi nakładami finansowymi) niepotrzebnie kumuluje koszty i podnosi cenę produktu końcowego. Przecież podobne efekty można uzyskać poprzez zastosowanie bezpiecznych i dopuszczonych do użycia dodatków.

Jednak z drugiej strony, jeśli są konsumenci, którzy są w stanie zapłacić więcej za produkt tylko dlatego, że zamiast substancji dodatkowych zawiera on naturalne składniki, nie ma powodu, by taką ideę negocjować.

Małgorzata Stańczuk

ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA ŻYWNOCICI W ŚWIETLE ORZECZNICTWA SĄDÓW ADMINISTRACYJNYCH

Wzrost świadomości prawnej przedsiębiorców coraz częściej korzystających z usług kancelarii prawnych specjalizujących się w prawie żywnościowym, istotnie zwiększył liczbę odwołań od decyzji administracyjnych wydawanych przez wojewódzkich inspektorów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W efekcie Główny Inspektor JHARS, znacznie częściej jest stroną postępowań, które toczą się przed sądami administracyjnymi, będących następstwem skarg na wydawane decyzje administracyjne.

Stosownie do art. 87 *Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej*, źródłami powszechnie obowiązującego prawa w Rzeczypospolitej Polskiej są: Konstytucja, ustawy, ratyfikowane umowy międzynarodowe oraz rozporządzenia a na obszarze działania organów, które je ustanowiły, akty prawa miejscowego. W wyżej wymienionym katalogu nie zostały wprowadzone wskazane orzeczenia sądów, jednak wpływ orzecznictwa, w tym również sądów administracyjnych, na wykładnię obowiązujących przepisów jest niezwykle istotny.

Wyroki sądów administracyjnych mają również istotne znaczenie dla interpretacji i kształtowania polskiego prawa żywnościowego.

Protokół kontroli podstawą ustalenia stanu faktycznego sprawy

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie w wyroku o sygnaturze: VI SA/Wa 2392/11, utrzymanym wyrokiem Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 21 listopada 2013 r., o sygnaturze: II GSK 1187/12, wypowiedział się w sprawie zastrzeżeń do sposobu przeprowadzenia kontroli zgłoszonych po zakończeniu postępowania administracyjnego.

Stroną skarżącą w ww. sprawie był przedsiębiorca, przedmiotem działalności którego jest produkcja przetworów mięsnych. Skarżący został ukarany karą pieniężną, ze względu na wprowadzenie do obrotu czterech partii przetworów mięsnych zafałszowanych zawierających dodatek mięsa drobiowego, którego producent nie deklarował w składzie surowcowym tych wyrobów.

Do chwili wydania decyzji przez organ I instancji, czynności kontrolne oraz sporządzone z nich protokoły wraz z załącznikami nie były przez stronę kwestionowane, natomiast w odwołaniu od decyzji oraz skardze wniesionej do WSA przedsiębiorca wskazywał na uchybienia zaistniałe podczas kontroli.

W wyroku wydanym po rozpatrzeniu skargi, WSA w sposób jednoznaczny stwierdził, że strona która nie skorzystała ze środków zaskarżenia dotyczących czynności kontrolnych przewidzianych w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej nie ma podstaw, aby na etapie postępowania odwoławczego i postępowania sądowo-administracyjnego kwestionować prawidłowość przeprowadzania kontroli.

Powyższe orzeczenie w sposób ostateczny potwierdziło, że protokół kontroli podpisany bez zastrzeżeń przez stronę lub osoby przez nią upoważnione, stanowi dowód w sprawie i wyznacza kierunek dalszego postępowania administracyjnego.

Umowy cywilnoprawne a odpowiedzialność producenta

Wątpliwości dotyczące kwestii ponoszenia odpowiedzialności z tytułu produkcji artykułów rolno-spożywczych w sposób naruszający obowiązujące przepisy prawa zostały rozwiązane wyrokiem Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie o sygnaturze: VI SA/Wa 1318/13.

Spółce skarżącej, będącej dużym producentem piwa, wymierzono karę pieniężną z tytułu zafałszowania partii piwa, której oznakowanie mogło wprowadzać w błąd konsumenta ze względu na miejsce produkcji. W niniejszej sprawie umowa o współpracy zawarta pomiędzy dwoma Spółkami określała, że jedna

z nich jest właścicielem opakowań, natomiast druga bez sprawdzenia oznakowania pod kątem zgodności z prawem, rozlewa piwo do dostarczonych opakowań. Strona postępowania podkreślała, iż nie ponosi odpowiedzialności za produkt, gdyż tylko warzy piwo i rozlewa je do opakowań jednostkowych, w rzeczywistości nie wprowadzając go do obrotu.

W wydanym rozstrzygnięciu Sąd uznał, że podmioty działające na rynku spożywczym zobowiązane są tak zorganizować całość procesu produkcyjnego, aby umożliwić przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego. Ustalenie w umowie cywilnoprawnej zakresu odpowiedzialności stron tej umowy może oddziaływać jedynie w sferze ich wzajemnych relacji prawnych, nie może natomiast powodować wyłączenia obowiązywania przepisów prawa publicznego.

Powyższe orzeczenie potwierdziło, że producent ponosi odpowiedzialność za jakość handlową wyprodukowanego artykułu rolno-spożywczego na każdym etapie procesu produkcyjnego, przez co należy rozumieć również paczkowanie tych artykułów, a umowa o współpracy (np. pomiędzy producentem a podmiotem paczkującym), nie może ograniczyć ani tym bardziej wyłączyć odpowiedzialności jednego z podmiotów za wprowadzenie do obrotu artykułu o niewłaściwej jakości handlowej.

Przychód z deklaracji podatkowej podstawą wymierzenia kary za zafałszowanie

W wyroku o sygnaturze: II GSK 1174/12, Naczelny Sąd Administracyjny w Warszawie potwierdził, że na gruncie europejskiego prawa żywnościowego koncepcja całkowitego przeniesienia w drodze umowy cywilnoprawnej odpowiedzialności za wytwarzany produkt z faktycznego producenta na zamawiającego (lub współpracującego) nie znajduje podstaw w obowiązujących przepisach tego działu prawa.

W tym samym wyroku, Sąd odniósł się również do interpretacji pojęcia przychodu, o którym mowa w art. 40 a ust 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

NSA w sposób jednoznaczny stwierdził, że dla prawidłowego wymierzenia kary pieniężnej za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego, miarodajne jest pojęcie przychodu, którym posługuje się ustawodawca na gruncie ustaw podatkowych.

Odnosząc powyższe do realiów sprawy, w której skarżąca Spółka jest osobą prawną (spółką z ograniczoną odpowiedzialnością), zastosowanie w sprawie powinny mieć przepisy ustawy z dnia 1 lutego 1992 r. o podatku dochodowym od osób prawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 74, poz. 397 ze zm.).

W opinii NSA z istoty podatku dochodowego wynika, że jest on ciężarem publicznoprawnym od przyrostu majątkowego (dochodu), a zatem przychodem jest ta wartość, która wchodząc do majątku podatnika może powiększyć jego aktywa. Przychodem jest zatem takie przysporzenie majątkowe o charakterze trwałym, które definitywnie powiększa aktywa osoby prawnej. Wysokość osiągniętego dochodu (przychodu) uwidoczniła jest natomiast w zeznaniu o wysokości osiągniętego dochodu (poniesionej straty) przez podatnika podatku dochodowego od osób prawnych (deklaracja CIT-8), składanej przez podatnika do właściwego urzędu skarbowego.”

Kara za zafałszowanie niezależna od winy producenta

Problematykę odpowiedzialności producenta za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego poruszył Wojewódzki Sąd Administracyjny w wyroku wydanym w sprawie o sygnaturze: VI SA/Wa 218/12.

W opinii sądu odpowiedzialność za produkt zafałszowany ma charakter obiektywny i przesłanką jej przyjęcia jest fakt wprowadzenia do obrotu. Zatem samo stwierdzenie – udowodnienie faktu wprowadzenia zafałszowanego artykułu rolno-spożywczego do obrotu jest przesłanką wystarczającą do nałożenia stosownej kary. Nie ma przy tym znaczenia czy zafałszowanie nastąpiło z winy (umyślnej lub nieumyślnej) danego podmiotu, czy też nie.

Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych nie przewiduje możliwości badania przez organy Inspekcji Jakości Handlowej istnienia winy, bądź jej braku po stronie podmiotu, u którego wykryto zafałszowany artykuł. Zatem dowiedzenie, że jakiś podmiot – w tym przypadku skarżąca, wprowadzała do obrotu zafałszowane artykuły rolno-spożywcze powoduje konieczność nałożenia kary pieniężnej, która jest karą administracyjną. Odpowiedzialność publicznoprawna w przeciwieństwie do odpowiedzialności karnej nie jest oparta na winie.

Tym samym WSA przychylił się do wykładni dokonanej przez GIJHARS, iż nałożenie kary za wprowadzenie do obrotu zafałszowanego artykułu nie jest uzależnione od stwierdzenia winy po stronie producenta. Powyższe stanowisko potwierdził również Naczelny Sąd Administracyjny w wyroku z dnia 6 lutego 2014 r., o sygnaturze: II GSK 1641/12.

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

Jowita Prokop

PRACE PUNKTU KONTAKTOWEGO DS. OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH W GIJHARS

Od czerwca 2013 r. decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych działa Punkt Kontaktowy ds. oszustw związanych z żywnością.

Punkt odpowiada za koordynację działań związanych z walką z oszustwami żywnościowymi w Polsce i stanowi organ łącznikowy krajowych służb kontrolnych z Komisją Europejską w powyższym zakresie.

Punkt koordynuje także opracowywanie oraz realizację skoordynowanych planów kontroli rekomendowanych przez Komisję Europejską.

W Polsce za realizację II Skoordynowanego planu kontroli mającego na celu sprawdzenie jakości handlowej wołowych przetworów mięsnych pod kątem zafałszowania niedeklarowanym mięsem końskim, odpowiadała Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Punkt Kontaktowy współpracuje z Komisją Europejską nad założeniami kolejnych skoordynowanych planów kontroli. Wstępnie ustalono, iż mają one dotyczyć miodów oraz produktów rybnych.

Postępują również prace nad utworzeniem systemu IT *Pomoc i Współpraca Administracyjna* (Administrative Assistance and Cooperation – AAC), służącego wymianie informacji na temat stwierdzonych oszustw związanych z żywnością na wzór systemu RASFF. Podstawą prawną przedmiotowego systemu będzie akt delegowany wydany przez Komisję Europejską na podstawie art. 63 rozporządzenia (WE) nr 882/2004. W chwili obecnej ww. akt prawny jest na etapie konsultowania założeń do projektu.

System wymiany informacji AAC będzie służył głównie bilateralnej wymianie informacji pomiędzy zainteresowanymi państwami członkowskimi na temat najpoważniejszych oszustw żywnościowych mających miejsce w Unii Europejskiej. Do systemu AAC będzie miała dostęp Komisja Europejska, któ-

ra w stosownych przypadkach będzie koordynowała działania kontrolne. System AAC będzie połączony z systemem RASFF oraz TRACES w celu uniknięcia dublowania wprowadzanych do systemów zgłoszeń. Każde państwo członkowskie będzie posługiwało się stosownymi formularzami zarówno na etapie wprowadzania do systemu prośby o pomoc, jak i odpowiedzi na przedmiotową prośbę, co pozwoli na standaryzację przekazywanych informacji. Odpowiedzi na zgłoszenia będą przekazywane niezwłocznie. Niewykluczone, że w nowym rozporządzeniu uchylającym i zastępującym rozporządzenie (WE) nr 882/2004 wprowadzony zostanie 15-dniowy termin na udzielenie odpowiedzi wnioskującemu państwu członkowskiemu.

Punkt Kontaktowy ds. oszustw związanych z żywnością udostępnia ponadto informacje dotyczące programu Better Training for Safer Food, Food Integrity Project, operacji OPSON (prowadzonej przez Europol), czy REPLICA (prowadzonej przez OLAF) oraz innych projektów, odpowiednim służbom kontrolnym oraz organom ścigania w celu podniesienia świadomości dotyczącej przestępstw na tle żywnościowym oraz zacieśnienia współpracy w powyższym zakresie.

Na czerwiec 2014 r. zaplanowane jest spotkanie przedstawicieli Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Urzędu Ochrony Konsumentów i Konkurencji oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mające na celu opracowanie wspólnej strategii postępowania w przypadkach oszustw żywnościowych mających znaczenie transgraniczne.

PRODUCENCI EKOLOGICZNI W POLSCE W 2013 R.

Małgorzata
Waszewska

Rolnictwo ekologiczne w Polsce już od wielu lat stale się rozwija o czym świadczy wzrost liczby producentów ekologicznych oraz powierzchni ekologicznych użytków rolnych.

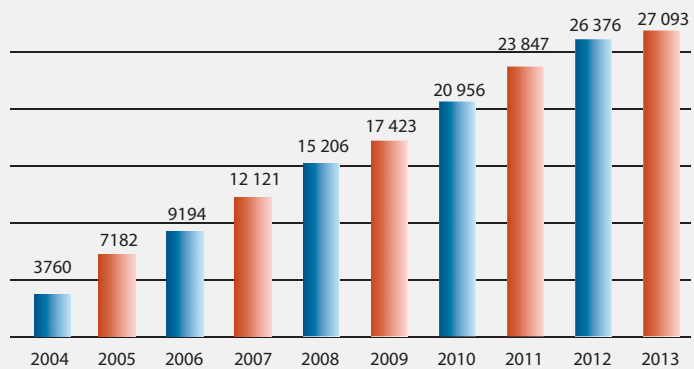
Według stanu na dzień 31 grudnia 2013 r. w Polsce działalność prowadziło 27 093 producentów ekologicznych (z czego 98% stanowili ekologiczni producenci rolni). W stosunku do roku poprzedniego, wzrost liczby producentów ekologicznych (w tym ekologicznych producentów rolnych) wyniósł niecałe 3%, co wskazuje na zmniejszenie dynamiki rozwoju tego sektora rolnictwa. Dla porównania, w 2012 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 26 376 producentów i było to o 10,5% więcej niż w 2011 r. Jednakże, w 2013 r. odnotowano znaczący wzrost liczby przetwórci ekologicznych (z 312 w 2012 r. do 407 przetwórci w 2013 r. tj. o ok. 31%), co może świadczyć o rozwoju sektora przetwórstwa ekologicznego.

W 2013 r. najwięcej producentów ekologicznych było w województwach: warmińsko-mazurskim (4245), zachodniopomorskim (3668) oraz podlaskim (3423), natomiast najwięcej przetwórci ekologicznych w województwach: mazowieckim (78), wielkopolskim (53) oraz lubelskim (45).

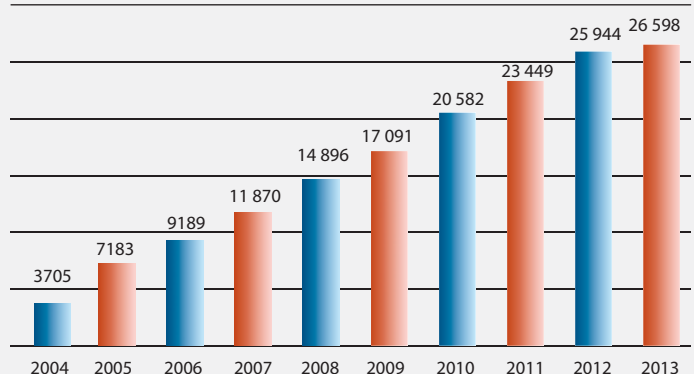
Powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w Polsce wynosiła ok. 669 tys. ha, w tym ponad 177 tys. ha w okresie konwersji i 492 tys. ha po zakończonym okresie konwersji.

W porównaniu do 2012 r., w 2013 r. zwiększyła się liczba producentów ekologicznych w 10 województwach (z wyjątkiem województwa dolnośląskiego, lubelskiego, małopolskiego, podkarpackiego i śląskiego, gdzie odnotowany został niewielki spadek liczby

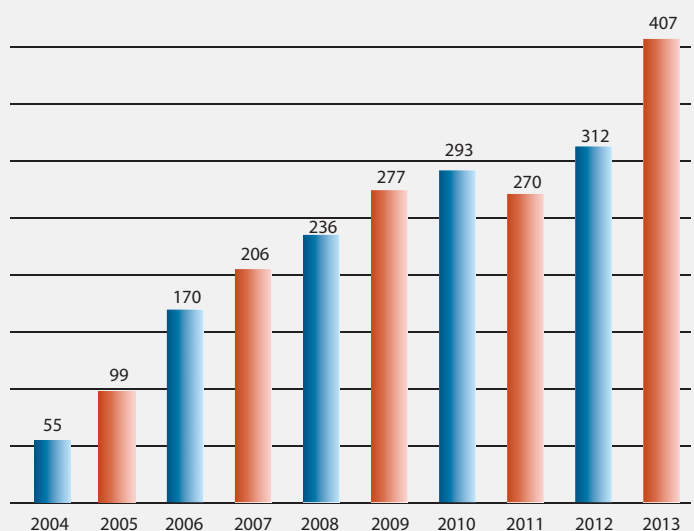
LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH* W POLSCE,
W LATACH 2004–2013



LICZBA EKOLOGICZNYCH PRODUCENTÓW ROLNYCH
W POLSCE, W LATACH 2004–2013



LICZBA PRZETWÓRCI EKOLOGICZNYCH W POLSCE,
W LATACH 2004–2013



* zgodnie z art. 2 pkt. 2 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. Nr 116, poz. 975) do producentów ekologicznych zaliczamy: ekologicznych producentów rolnych, przetwórci ekologiczne, importerów produktów ekologicznych z państw trzecich, producentów prowadzących działalność w zakresie wprowadzania produktów ekologicznych do obrotu, producentów prowadzących działalność w zakresie akwakultury, producentów prowadzących działalność w zakresie zbioru ze stanu naturalnego, pszczelarzy ekologicznych oraz dostawców ekologicznego materiału siewnego i wegetatywnego materiału rozmnożeniowego.

TABELA 1. ZMIANA LICZBY PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2005–2013 (ROK POPRZEDNI = 100%)

Producenci ekologiczni		Ekologiczni producenci rolni		Przetwórnice ekologiczne	
rok	zmiana [%]	rok	zmiana [%]	rok	zmiana [%]
2005	91,0	2005	93,8	2005	80,0
2006	28,0	2006	27,9	2006	71,7
2007	31,8	2007	29,2	2007	21,2
2008	25,5	2008	25,5	2008	14,6
2009	14,9	2009	14,7	2009	17,4
2010	20,8	2010	20,4	2010	5,8
2011	13,8	2011	13,9	2011	-7,85
2012	10,6	2012	10,6	2012	15,6
2013	2,7	2013	2,5	2013	30,4

TABELA 2: LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH (W TYM LICZBA GOSPODARSTW I PRZETWÓRNI EKOLOGICZNYCH) W POLSCE, W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA, (WG STANU NA 31 GRUDNIA 2013 R.)

Województwo	Liczba producentów ekologicznych	W tym:	
		ekologiczni producenci rolni	przetwórnice ekologiczne
dolnośląskie	1217	1189	19
kujawsko-pomorskie	430	415	15
lubelskie	2180	2129	45
lubuskie	1433	1422	6
łódzkie	550	528	17
małopolskie	1875	1838	32
mazowieckie	2730	2609	78
opolskie	95	88	5
podkarpackie	1780	1750	30
podlaskie	3423	3407	13
pomorskie	914	893	17
śląskie	264	242	16
świętokrzyskie	1215	1207	12
warmińsko-mazurskie	4245	4235	22
wielkopolskie	1074	1006	53
zachodniopomorskie	3668	3640	27
Polska	27 093	26 598	407



producentów ekologicznych oraz opolskiego, gdzie liczba producentów ekologicznych nie uległa zmianie). Ponadto, w 2013 r. liczba ekologicznych producentów rolnych zwiększyła się w 9 województwach (z wyjątkiem dolnośląskiego, lubelskiego, małopolskiego, opolskiego, podkarpackiego, pomorskiego i świętokrzyskiego), a liczba przetwórnice ekologicznych w 12 (z wyjątkiem województw: kujawsko-pomorskiego, lubuskiego, pomorskiego i śląskiego).

SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – województwo pomorskie

Karolina Zakrzewska

W kolejnej odsłonie cyklu „Szlakiem produktów regionalnych i tradycyjnych” wędrujemy na północ Polski do województwa pomorskiego.

Województwo pomorskie obejmuje tereny, na których na przestrzeni kilkuset lat zamieszkiwały różne narodowości. Na początku polskiej państwowości byli to Słowianie pomorscy, później na tereny te przybyli osadnicy z Niemiec i z centralnej Polski, a w XVI w. dołączyli do nich Holendrzy, zwani Olędrami, którzy zamieszkali na terenie Żuław i pozostali tam aż do zakończenia II wojny światowej. Wszystkie te narodowości miały swoją kulturę, obyczaje, a także zwyczaje kulinarne. Z tego względu województwo pomorskie może pochwalić się bardzo bogatą i zróżnicowaną ofertą tradycyjnych potraw. Obecnie na terenie województwa można wyróżnić trzy krainy: Kaszuby, Kociewie oraz Powiśle z Żuławami, z których szczególnie dwie pierwsze mają wiele charakterystycznych, tradycyjnych specjałów.

Trzeba jednak przyznać, że jeżeli chodzi o produkty, których nazwy zostały zarejestrowane w unijnym systemie chronionych nazw i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności, województwo pomorskie może pochwalić się tylko jedną zarejestrowaną nazwą. Produktem, którego nazwa została zarejestrowana w unijnym systemie jest słodka i aromatyczna truskawka kaszubska (chronione oznaczenie geograficzne), której walory smakowe podziwiano w Parlamencie Europejskim podczas inauguracji polskiej prezydencji w Radzie Unii Europejskiej w 2011 r. Liczba producentów truskawki kaszubskiej stale wzrasta. W 2013 r. było 50 producentów, którzy uzyskali certyfikaty zgodności i mogli sprzedawać truskawki pod zarejestrowaną nazwą truskawka kaszubska.

Mimo niewielkiego dorobku w zarejestrowanych nazwach województwo pomorskie ma wielki potencjał, gdyż na krajowej liście produktów tradycyjnych¹, prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na której znajduje się ponad 1200 produktów

z całej Polski, pomorskie zajmuje drugie miejsce (137 produktów wpisanych na listę).

Kaszëbskô malëna – skarb Kaszubów

Na pojezierzu Kaszubskim znajduje się około 1500 plantacji truskawek, a uprawia się je na tych terenach od lat 20. XX w. Przez prawie sto lat powstało tu prawdziwe zagłębie truskawkowe i nic dziwnego, że sława truskawki kaszubskiej musiała kiedyś rozprzestrzenić się poza granice Kaszub. Producenci truskawek dumni ze swoich owoców postarali się, aby nazwa truskawka kaszubska została zarejestrowana w UE jako chronione oznaczenie geograficzne, świadczące o ścisłym związku tych owoców z regionem produkcji.



Truskawka kaszubska lub w języku kaszubskim kaszëbskô malëna to owoce odmian Elsanta i Honeoye oferowane jako truskawki deserowe lub odmiany Senga Sengana przeznaczone do przetwórstwa.

Specyfika truskawki kaszubskiej wynika w szczególności z bardzo silnego, wyjątkowego i intensywnego aromatu i zapachu. Ponadto, truskawka kaszubska charakteryzuje się smakiem słodszy od owoców

¹ O krajowej liście produktów tradycyjnych piszemy w artykule na str. 19

pochodzących z innych regionów. Specyficzne cechy jakościowe truskawka kaszubska zawdzięcza czynnikom klimatycznym i glebowym panującym na obszarze Pojezierza Kaszubskiego. Oddziaływanie czynników naturalnych, w szczególności surowego klimatu, korzystnie wpływa na proces rozwoju i dojrzewania truskawek. Duże różnice w wysokości względnej umożliwiają uprawę truskawki na stokach wystawionych na działanie promieni słonecznych, co gwarantuje właściwe dojrzewanie owoców.

Obszar uprawy truskawki kaszubskiej obejmuje powiaty: kartuski, kościerski i bytowski oraz gminy: Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczycę i Cewice

Skąd wzięła się uprawa truskawek na Kaszubach? Ustalenie tego nie jest łatwe, gdyż istnieje kilka nieco odmiennych wersji początków uprawy truskawek na Kaszubach. Najczęściej przytaczana jest wersja, według której uprawę truskawek rozpowszechniła Helena Gruchałowa gospodyni ze wsi Długi Kierz, z obecnego powiatu kartuskiego. Dostępne źródła, głównie w postaci spisanych wspomnień mieszkańców regionu, wskazują, że na początku lat 20. XX w. gospodyni ta, pasjonatka uprawy bylin, w tym poziomek, przeniosła z ogródka sąsiadki do swojego, kilka zaniedbanych krzaczków, jak sądziła poziomek, które później okazały się truskawkami i z których po kilku latach otrzymała dorodne owoce. Wcześniej mizerne krzaczki truskawek trafiły do ogródka sąsiadki pani Gruchałowej z zaniedbanego przyszkolnego ogrodu – pozostałości po spalonej pod koniec I wojny światowej szkole w miejscowości Szklana. W ogrodzie szkolnym posadził je nauczyciel pochodzący z głębi Niemiec, skąd przywiózł truskawki. Niestety na jego temat nie zachowały się żadne informacje, gdyż wszystkie kroniki szkolne i inne materiały spłonęły. Chociaż to nie Helena Gruchałowa sprowadziła truskawki na Kaszuby, jest niewątpliwą prekursorką uprawy tych smakowitych owoców na większą skalę. Świadczą o tym wspomnienia wielu mieszkańców Kaszub, jak również słowa jej samej przytoczone w książce *Wspomnienia działaczy kaszubskich* pod redakcją Józefa Pawlika, Warszawa 1973: *Gdy zasadziłam kilka grządek w ogródku, nikt nie zwracał na to uwagi. Gdy następnie założyłam większą plantację na polu, gdzie kilka lat temu rósł tylko wrzos, sąsiedzi kręcili głowami, mówiąc bez ogródek: – Co ty, kobieto, masz w głowie, kto zje tyle truskawek? – Dopiero plantacją hektarową przekonałam ich i zachęciłam do naśladownictwa.*

Niektóre źródła przytaczają nieco inną historię truskawek, które na Kaszuby miał sprowadzić

ks. Anastazy Sadowski – proboszcz miejscowej parafii. Pomimo sporów, co do historii sprowadzenia truskawek na Kaszuby niepodważalny jest fakt, że ich uprawy zwiększały się w tym regionie z roku na rok. Truskawki zaczęły przynosić dochody mieszkańcom tych ubogich kiedyś stron. Wyjątkowy smak i popularność truskawek oraz sprzyjające warunki glebowo-klimatyczne przyśpieszały wzrost powierzchni upraw w regionie. Pola truskawkowe rozrastały się przez ponad pół wieku, by ostatecznie stać się nieodłączną częścią kaszubskiego krajobrazu. Obfitość truskawkowych plantacji doprowadziła na początku lat 70. XX w. do zorganizowania na Złotej Górze, malowniczym miejscu nieopodal Brodnicy Górnej, święta Truskawkobranie, które z powodzeniem odbywa się do dziś. W ostatnich latach święto urosło do rangi jednej z najważniejszych imprez w regionie. Co roku pojawia się na nim 30–40 tys. odwiedzających. Na tej plenerowej imprezie prezentowany jest dorobek kultury kaszubskiej, odbywają się liczne występy artystyczne, konkursy, zawody wędkarskie, wystawiane są stoiska z kaszubskim rękodziełem ludowym. Podczas imprezy obecni są oczywiście producenci truskawek, którzy sprzedają owoce świeże oraz przetworzone w różnej postaci. Odbywają się liczne konkursy związane z truskawką np. na najlepsze ciasto truskawkowe, na największą truskawkę. Organizowany jest też konkurs na „truskawkową fraszkę”, ogłaszany wcześniej w prasie, a następnie rozstrzygany podczas święta. Truskawkobranie odbywa się na przełomie czerwca i lipca. Tegoroczne ma się odbyć w dniach 28–29 czerwca.

Kaszuby – kraina smakowitości z jezior i lasów

Kaszubi stanowią wyróżniającą się grupę etniczną, nie tylko Pomorza, ale i w skali całej Polski. Charakteryzuje ich silne poczucie tożsamości, przejawiające się w kultywowaniu obyczajów oraz języka kaszubskiego. Również kuchnia tych terenów wyróżnia się tradycyjnymi potrawami i choć w niektórych przypadkach przypominają specjały z innych regionów to na pewno wyróżniają się nazwami w języku kaszubskim.

Ziemia malowniczego Pojezierza Kaszubskiego nie należy do urodzajnych, dodatkowo dużą powierzchnię zajmują lasy, jeziora i rzeki. Kuchnia kaszubska bazowała więc głównie na produktach, których dostarczała natura, oraz tych których uprawa udawała się na mało urodzajnych glebach. Dlatego na kaszubskich stołach pojawiały się głównie ryby (*rebe*), ziemniaki (*bulwe*) i chleb (*chlyb*).

Wśród produktów z województwa pomorskiego wpisanych na listę produktów tradycyjnych jest wiele kaszubskich potraw rybnych i ziemniaczanych. Z produktów i dań rybnych wyróżnić można sałatkę śledziową po kaszubsku, węgorza wędzonego po kaszubsku, polewkę z ryb po kaszubsku, „Hylyng” opiekany z cebulą – śledź po kaszubsku, szczupaka z jezior Raduńskich, wątrobę miętusa lub dorsza po kaszubsku, sielawę wędzoną, klopsiki z *pomuchla* (dorsza) po kaszubsku.

Ziemniaki, które ratowały tutejszą ludność przed wielkimi klęskami głodu w XIX i XX w. były składnikiem wielu potraw, w tym placków oraz najrozmaitszych klusek z gotowanych bądź tartych surowych ziemniaków. Kluski ziemniaczane po ugotowaniu okraszano tłuszczem, podsmażano na wędzonej lub świeżej słoninie z cebulą. Kluski ziemniaczane mogły być też dodatkiem do bigosu lub zup, w tym owocowej. Placki ziemniaczane (*plńce*) podawano z dodatkiem cukru, śmietany lub miodu. Spożywano również ziemniaki w najprostszej postaci czyli gotowane, podsmażone, z gęsią okrasą (*bùlwë z òbòną*), zalane kwaśnym mlekiem (*bùlwë z kwaśnym mlekiem*) lub maślaną, a nawet zalane soloną wodą ze śledzi (*bùlwë ze śledzówką*). Ziemniaki gotowano też w mundurkach (*pùłczy*) i podawano je ze śledziami (*śledze z pùlkama*).

Ziemniaki stanowiły też składnik innych gotowych potraw. Dodawano je np. do sernika (kaszubski sernik z ziemniakami), a także chleba (kaszubski chleb żytni na ziemniakach). Dodatek ziemniaków sprzyjał dłuższemu utrzymywaniu wilgoci oraz świeżości ciasta.

W kuchni kaszubskiej, opartej na rybach i ziemniakach, nie zabrakło mimo wszystko miejsca dla potraw mięsnych, choć pojawiały się one na kaszubskich stołach głównie przy okazji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a także uroczystości takich jak wesela czy chrzciny. Hodowano przede wszystkim zwierzęta, których utrzymanie nie kosztowało zbyt dużo, co miało szczególne znaczenie na przednówku (gęsi, kaczki, kozy). Z mięsnych potraw i wyrobów do dziś popularne są: czarny salceson (*blutka*), wątrobianka (*lèberka*), kaszanka po kaszubsku, kiełbasy (*wòrztë*), gęś pieczona pomorska, gęsia okrasa. Ta ostatnia uważana była za prawdziwy rarytas, a było to surowe gęsie mięso, zmielone wraz z tłuszczem, doskonale przyprawione i przechowywane w chłodnym miejscu, najlepiej w glinianym garnku. Gęsia okrasa miała szerokie zastosowanie. Używano jej do smarowania chleba, jako omastę do kapusty, bigosu, ziemniaków i zup, np. zupy z brukwi.

Z innych znanych potraw kaszubskich warto też spróbować zup: fasolowej na słodko-kwaśno (*miodny i kwasny bònk*), z żółtej brukwi (*zupa z żòłtëch wrëków*), z okrasą (*zòcërka z òbòną*), owocowej (*brzadowò*), polewki grzybowej po kaszubsku, a także czerniny (*czòrnina*) – zupy z krwi gęsi lub kaczek. Na uwagę zasługują też słodkości: *pùrcle* czyli pączki kaszubskie oraz *młodzowi kùch* czyli ciasto drożdżowe z kruszonką (*młodzi* to po kaszubsku drożdże). Pączki smażyono głównie w czasie zapustów, stały się też popularnym podarunkiem, który wręczano gospodarzom podczas wspólnych spotkań.

Gdańsk – źródło nowinek kulinarnych

Pisząc o kuchni pomorskiej nie sposób nie wspomnieć o nieco odmiennej kuchni gdańskiej. Do Gdańska jako miasta portowego docierały wszelkiego rodzaju towary kolonialne, w tym różnorodne przyprawy i owoce egzotyczne. Majętni mieszczenie, żądni nowinek kulinarnych stosowali je w swoich domach. Z zamożnej kuchni dworskiej i mieszczańskiej Gdańska wywodzą się takie przysmaki jak tort gdański, mleko gdańskie i wafle gdańskie, które z czasem trafiły również na wiejskie stoły Kaszub i Pomorza. Mleko gdańskie przyrządzane jest z migdałów, gęstej śmietany i cukru, a podaje się je na wafłach gdańskich, udekorowane smażonymi migdałami. Z kolei do przygotowania tortu gdańskiego potrzebne są cytryny, migdały, cukier waniliowy i czekolada. Wśród specjalów zamożnej kuchni gdańskiej na uwagę zasługuje też sztuka mięsa z Gdańska w cieście francuskim. Potrawa ta jako wyjątkowo wyszukana i ekskluzywna serwowana była na dworze królewskim, a do jej przygotowania oprócz mięsa wołowego, potrzebne były m.in. kapary i gałka muszkatołowa oraz pracochłonne ciasto francuskie.

Kociewska kraina

Kociewie to jeden z regionów etniczno-kulturowych współczesnego Pomorza, którego odrębność określa przede wszystkim gwara kociewska, najbardziej uchwytny element tej ziemi. Kociewie leży na lewym brzegu Wisły w dorzeczach jej trzech dopływów: Wdy, Mątawy i Wierzycy, obejmuje pojezierze Starogrodzkie, część Borów Tucholskich i fragment Wysoczyzny Świeckiej. Administracyjnie Kociewie należy w większości do województwa pomorskiego, jedynie około jednej piątej powierzchni leży w województwie kujawsko-pomorskim. Do Kociewia zalicza się w całości powiaty: starogardzki, tczewski i świecki oraz gminę Trąbki Wielkie z powiatu gdańskiego i część gmin Liniowo i Stara Kiszewa z powiatu kościerskiego.

Kociewie jest terenem bardzo różnorodnym krajo-brazowo. Znajdują się tu zarówno obszary nizin nad-wiślańskich, pagórkowaty teren pojezierza (ponad 200 jezior), a także liczne kompleksy leśne stanowią-ce część Borów Tucholskich. To zróżnicowanie miało ogromny wpływ na kuchnię tego regionu, w której wykorzystywano głównie produkty pozyskiwane z mało urodzajnych ziem, produkty runa leśnego, a także warzywa i owoce z przydomowych ogrodów. Tradycyjna kuchnia kociewska bazuje na surowcach takich jak ziemniaki, kasze, zboża oraz grzyby i owo-ce leśne. Na Kociewiu mięso spożywano od święta i jadano głównie ptactwo domowe „szmurowane” (opiekane) na patelniach lub w „grapach” (garnkach). Do tradycyjnych kociewskich potraw mięsnych nale-ży potrawka z kury po kociewsku oraz kurczak węd-zony po kociewsku.

Podobnie jak na Kaszubach ziemniaki były jednym z podstawowych składników pożywienia mieszkańców Kociewia. Przyrządzano je tutaj na wiele sposobów. Z tartych surowych lub gotowanych ziemniaków gos-podynie przygotowywały placki, kluski w zależności od sposobu ich przyrządzania zwane pyzami, golcami lub kulawcami, z nadzieniem lub bez niego. Podawano je jako danie samodzielne lub jako popularny doda-tek do zup i mleka. Ulubionym przysmakiem stały się kluski okraszone słoniną, które podawano najczęściej z gotowaną kapustą. Z ziemniaków przyrządzano też szandar kociewski – placek ziemniaczany z dodatkiem solonego boczku podobny do przypalanej drożdżów-ki, a z ziemniaków i twarogu gospodynie kociewskie przygotowywały pieróg z gomółką.

Wiele kociewskich specjałów wykorzystuje grzyby oraz owoce leśne. Las był dla zamieszkującej te tere-ny ludności ważnym źródłem zdobywania pożywie-nia, a znaczenie grzybobrania doceniano szczególnie podczas nieurodzajnego lata, gdyż zebrane i prze-tworzone na zimę grzyby uzupełniały ubogi jadłospis ciężkiego okresu przednówka. Bardzo często grzyby były podawane jako potrawa podstawowa. Przyrzą-dzano je na różne sposoby: suszono, marynowano, kiszono, przygotowywano z nich sosy, dodawano do zup i jajecznicy, służyły też jako nadzienie do klusek. Jednym z wyjątkowych sposobów na wykorzystanie bogactwa kociewskich lasów było przyrządzanie sal-cesonu z grzybów – latem ze świeżych, a zimą z suszo-nych grzybów z dodatkiem jaj, boczku i przypraw.

Lasy na Kociewiu obfitowały też w czarne jagody, z których przygotowywano różnego rodzaju prze-twory, desery, soki, zupy, a także nalewki (jagodzica po kociewsku).

W okresie zapustów na Kociewiu smażono grochowin-ki, czyli kruche ciastka znane w innych regionach jako faworki lub chrust. Na Boże Narodzenie w kociew-skich domach pieczono fefernuski czyli pierniczki.

W regionie kociewskim warto wyróżnić miejscowość Mermet, która słynie z żurawinowych specjałów, jak żurawinówka po mermecku, sok leczniczy z żurawi-ny po mermecku, mermecka galaretka z żurawiny, mermecka przystawka z żurawiny do mięs. Surowca do tych przetworów dostarczają lasy, a zwłaszcza mo-kradła w okolicach Mermetu, które obfitują w żurawi-nę o wyjątkowo dorodnych owocach i specyficznym smaku ze względu na skład bagiennego podłoża.

Słupski Chłopczyk

Opisując specjały województwa pomorskiego warto wspomnieć o jeszcze jednym produkcie jakim jest ser typu camembert „Słupski Chłopczyk”. Historia pro-dukcji tego sera wywodzi się sprzed II wojny świa-towej i jest w niej kilka niespodziewanych zwrotów. Produkcję sera rozpoczęto w 1925 roku w niemiec-kim wówczas Słupsku (Stolpe) pod nazwą „Stolper Jungchen”. Ser miał charakterystyczną etykietę z nie-biesko-granatowym tłem i wędrującym chłopczykiem w czerwonym surducie i berecie, który w prawej ręce niósł długi kostur, a w lewej duży krążek sera z taką samą etykietą. Wizerunek chłopca miał kojarzyć się z wędrowcem, który niesie w świat produkt ze Słup-ska. Ser rzeczywiście osiągnął wielką popularność, o której świadczą m.in. pocztówki miasta, na których głównym elementem był ser. W 1927 r. na wystawie EXPO w Paryżu ser został nagrodzony Złotym Me-dalem i Krzyżem Zasługi. Z tej okazji została wydana pocztówka ze „Słupskim Chłopczykiem” triumfalnie wędrującym przez Paryż. Już rok później w Słupsku wytwarzano cztery i pół miliona sztuk serka z wize-runkiem chłopczyka na opakowaniu. Ser był sprze-dawany na całym świecie, między innymi we Francji, ale również w Argentynie i Stanach Zjednoczonych. Koniec wojny spowodował wstrzymanie produkcji w Słupsku. Armia Czerwona rozmontowała i wywio-ziła wyposażenie mleczarni, a produkcja słupskiego specjału została przeniesiona do Bawarii, gdzie wy-twarzali go spadkobiercy dawnego współwłaścicie-la mleczarni. Jednak władze Słupska podjęły usilne starania, żeby produkcję słynnego sera, tym razem pod nazwą polską, przywrócić jego pierwotnej lo-kalizacji. Udało się uzyskać licencję, a po długich poszukiwaniach mleczarni, która sprosta surowemu reżimowi produkcji, w 2007 r. udało się znaleźć taki zakład w Zielinie koło Słupska. W 2008 r. „Słupski

Chłopczyk” został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Mleczarnia z Zielina produkowała jednak niewielkie ilości sera, około tysiąca sztuk tygodniowo i z czasem produkcja stała się nieopłacalna. Firma zbankrutowała, a zakład został wykupiony przez większą spółkę, która nie była zainteresowana kontynuowaniem produkcji „Słupskiego Chłopczyka”. Agencja Promocji Regionalnej Ziemia Słupska szuka nowego producenta słynnego sera. Jeśli się uda Słupsk będzie musiał przedłużyć wykup licencji, gdyż dotychczasowa wygasła w marcu 2014 r.

Województwo pomorskie dysponuje bardzo bogatą ofertą tradycyjnych produktów i potraw, które nie sposób opisać w jednym artykule. W związku z tym, że zbliża się okres wakacyjny, a morze jest tradycyjnym kierunkiem urlopowym wielu Polaków, warto

w drodze na wypoczynek zatrzymać się i zakosztować pomorskich specjałów opisanych w artykule, a także spróbować odszukać te, których w artykule nie wymieniono.

W kolejnym odcinku cyklu „Szlakiem produktów regionalnych i tradycyjnych” odwiedzimy północno-zachodnią część Polski i przekonamy się jakie specjały ma do zaoferowania województwo zachodniopomorskie.

W artykule wykorzystano następujące źródła:

1. Izabella Byszewska, Grażyna Kurpińska, *Polskie smaki*, Zysk i S-ka Wydawnictwo s.j., Poznań 2012
2. Andrzej Klasa, *Produkty regionalne i tradycyjne na obszarze Lokalnej Grupy Działania Stowarzyszenie Turystyczne Kaszuby*, wydawca Rost, 2013

LISTA PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH JAKO NARZĘDZIE DO ZACHOWANIA KULINARNEGO DZIEDZICTWA POLSKI

Izabella Kamińska

Tradycyjne produkty, dania i potrawy stanowią cenną część dziedzictwa kulturowego kraju. Smak i zapach oraz wygląd czy sposób podania jadanych w dzieciństwie potraw przywołują pozytywne wspomnienia. Żywność i jej funkcja społeczna przyczyniają się do kształtowania tożsamości regionalnej i, w połączeniu z innymi elementami, budują dziedzictwo kulturowe.

Unia Europejska jest zróżnicowana pod względem tradycji, kultury, obyczajów. I pomimo dążenia do ujednoczenia warunków społecznych we wszystkich krajach Wspólnoty, to zachowanie lokalnych tradycji, jest jednym z jej priorytetów. Różnorodność kultury we wszystkich jej aspektach stanowi w Europie wartość dodaną. Wynika ona z bogatej historii, która ukształtowała do dziś funkcjonujące zwyczaje kulturowe i kulinarne. Zdając sobie sprawę z tego bogactwa dziedzictwa kulinarnego, Komisja Europejska wspiera wszelkie inicjatywy państw członkowskich mające na celu podtrzymywanie lokalnych tradycji.

W 2004 roku, w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, powstał pomysł, aby zebrać w jednym miejscu

wszystkie produkty, potrawy i dania, które stanowią o polskim dziedzictwie kulinarnym. Z założenia, miał być to sposób na zachowanie polskich produktów tradycyjnych, które zazwyczaj wytwarzane są na skalę lokalną i mogłyby zaginąć, na skutek napływu taniej żywności produkowanej masowo. Tak powstała Lista Produktów Tradycyjnych, która dziś, po 10 latach istnienia, zawiera 1254 produktów żywnościowych¹, dań i potraw, a także napojów spirytusowych. Lista potwierdza, że polskie dziedzictwo kulinarne jest niezwykle różnorodne, że liczy się nie ilość, a przywiązanie do tradycji i specyficzna dla danego regionu jakość, że polska obyczajowość nie

¹ Stan na dzień 26.05.2014 r.

istnieje bez tradycji wytwarzania żywności i jej spożywania.

Zanim produkt zostanie wpisany na listę, dogłębnie analizowana jest jego tradycja, pochodzenie oraz historia, a także skład i metody produkcji. Informacje i dowody świadczące o tradycyjnym charakterze produktu dostarczane są przez producentów, którzy wnioskuje o wpis na listę. Na podstawie tych informacji, ocenia się czy produkt spełnia wymagania dla produktu tradycyjnego, które to zostały uregulowane ustawą o *rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*.

Zgodnie z art. 47 ww. ustawy, na Listę Produktów Tradycyjnych mogą zostać wpisane produkty spełniające następujące kryteria:

- ich jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji (za które uważa się metody wykorzystywane co najmniej od 25 lat),
- produkty te stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane,
- są one elementem tożsamości społeczności lokalnej.

Ww. wymogi stanowią o istocie tradycyjnego charakteru polskich produktów. Spełnienie ich przez dany produkt oceniane jest przez marszałka województwa. Marszałek województwa, przed dokonaniem ostatecznej oceny, zwraca się do izby gospodarczej, która zrzesza producentów wyrobów tradycyjnych, o wydanie opinii na temat danego produktu tradycyjnego. W przypadku, gdy wynik analizy jest pozytywny, wniosek przesyłany jest do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, gdzie jest sprawdzany w oparciu o opinię wydaną przez marszałka województwa. Proces oceny wniosku i wydawania decyzji reguluje ustawa o *rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (art. 51–53).

W ocenie produktu w kontekście jego tradycyjności, nie są brane pod uwagę cechy produktu, które stanowią o jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego i bezpieczeństwie żywności. Stroną odpowiedzialną za przestrzeganie przepisów w tym zakresie jest producent, który ma obowiązek wytwarzać produkt zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, którego celem jest m.in. ochrona interesów

konsumentów i umożliwienie im dokonywania świadomego wyboru.

Zasadność umieszczenia produktu na liście oceniana jest na kilku etapach i jest procesem wymagającym głębokiej wiedzy na temat historii i tradycji danego produktu. Celem wnikliwej oceny i weryfikacji cech i metod wytwarzania produktu jest utrzymanie autentyczności tradycyjnych produktów.

Lista Produktów Tradycyjnych jest katalogiem produktów, który służy do zbierania i rozpowszechniania informacji związanych z wytwarzaniem wyrobów tradycyjnych. Instrument ten nie identyfikuje i nie wyróżnia producentów, tylko produkty. Lista stanowi często pierwszy krok do rejestracji nazwy w unijnym rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych lub w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Większość polskich produktów zarejestrowanych w UE jest wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych. Taką drogę przeszedł na przykład oscypek ChNP, kiełbasa lisecka ChOG czy staropolskie miody pitne: półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak GTS. W ten sposób, od identyfikacji produktu, poprzez jego wpis na listę, a następnie rejestrację w Komisji Europejskiej, nazwy tych produktów otrzymały unijną ochronę.

Zadania IJHARS związane z produktami z Listy Produktów Tradycyjnych (LPT)

W związku z tym, że LPT jest katalogiem produktów, a nie producentów, wpis nie nadaje producentom żadnych dodatkowych praw i nie zwalnia z obowiązku przestrzegania przepisów o bezpieczeństwie żywności i jakości handlowej. Dotyczy to również znakowania, a szczególnie znakowania, które mogłoby wprowadzać konsumenta w błąd co do właściwości czy pochodzenia produktu. Używanie określeń nawiązujących do LPT w znakowaniu produktów jest możliwe pod warunkiem, że produkt spełnia wymogi formalne wymienione w art. 47 cytowanej ustawy oraz nie posiada innych jakichkolwiek cech mogących dyskwalifikować go jako produkt powszechnie rozumiany jako „tradycyjny”. Cechy produktu, które mogłyby budzić wątpliwości co do jego tradycyjnego charakteru mogą być powodem, dla którego oznakowanie nawiązujące do tradycyjnych metod produkcji zostanie zakwestionowane przez IJHARS, nawet jeśli produkt jest wpisany na LPT.

MAPA ZE WSKAZANIEM LICZBY PRODUKTÓW WPISANYCH NA LPT
W POSZCZEGÓLNYCH WOJEWÓDZTWACH (STAN NA DZIEŃ 5.06.2014)



Liczba wszystkich produktów 1254

Różnice pomiędzy Listą Produktów Tradycyjnych a unijnym systemem chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności

Lista Produktów Tradycyjnych jest krajową inicjatywą pozwalającą na zidentyfikowanie i wyróżnienie produktów tradycyjnych tworzących dziedzictwo kulinarne Polski. Lista Produktów Tradycyjnych nie daje ochrony prawnej nazwy. Produkty mogą być wytwarzane przez wszystkich zainteresowanych o ile zachowany zostanie ich tradycyjny charakter. Wytwarzanie tych produktów i wprowadzanie do obrotu podlega ogólnym zasadom prawa żywnościowego. Wyjątek stanowią produkty, na wytwarzanie których wydana została pozytywna decyzja w sprawie derogacji. Derogacje dotyczą warunków weterynaryjnych i higieniczno-sanitarnych i mają na celu umożliwić produkcję lokalnej żywności poprzez pominięcie niektórych uregulowań unijnych. W Polsce derogacje można uzyskać w ramach dwóch instrumentów: sprzedaży bezpośredniej i tzw. działalności MOL (produkcja marginalna, ograniczona, lokalna).

Zasady kontroli produktów wpisanych na listę są takie same jak w przypadku wszystkich produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu.

Z kolei, system chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności to system stworzony przez Komisję Europejską, którego celem jest ochrona zarejestrowanych nazw, a w konsekwencji zachowanie ich autentyczności. Producenci produktów ChNP, ChOG, GTS podlegają regularnej kontroli, która potwierdza zgodność produkcji ze specyfikacją, na podstawie której produkt został zarejestrowany. W wyniku tej kontroli wydawane jest świadectwo jakości lub certyfikat zgodności. Dokumenty te uprawniają producenta do używania chronionych nazw oraz symboli ChNP, ChOG lub GTS.

Kinga Salach

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W ARGENTYNIE

Według danych FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) i IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), w 2012 r. na świecie było 1,9 mln producentów ekologicznych.

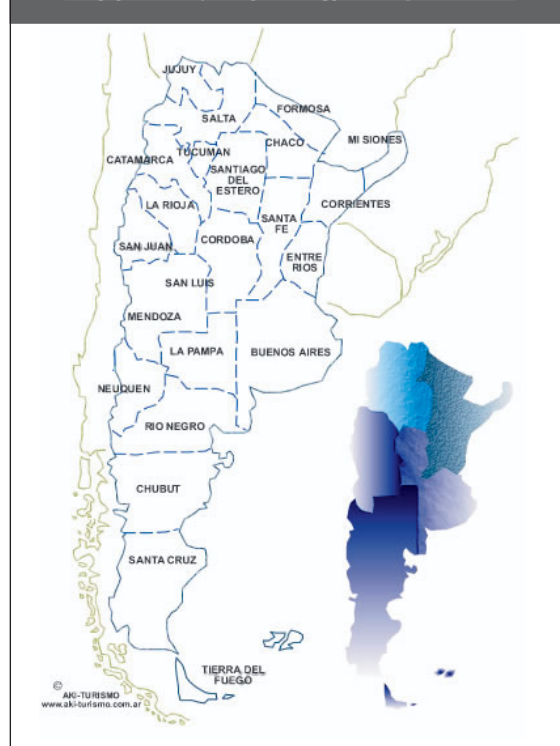
Działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego w Ameryce Łacińskiej prowadziło około 16% spośród wszystkich producentów. Udział producentów ekologicznych z Argentyny nie był znaczący. Biorąc jednak pod uwagę powierzchnię ekologicznych użytków rolnych na świecie (z uwzględnieniem gruntów w okresie konwersji), Argentyna zdecydowanie wyróżnia się na tle pozostałych krajów. Jest drugim na świecie, za Australią, krajem pod względem wielkości powierzchni ekologicznych użytków rolnych. Ponad połowa z 6,8 mln ha ekologicznych użytków rolnych Ameryki Łacińskiej (tj. 18% ogólnej powierzchni ekologicznych użytków rolnych na świecie) znajduje się w Argentynie.

Argentyna na tle pozostałych krajów regionu

Zdecydowanym liderem pod względem liczby producentów ekologicznych w Ameryce Łacińskiej jest Meksyk. W 2012 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło tam około 170 tys. producentów. Kolejne miejsce zajmowało Peru z 47 tys. producentów ekologicznych. W porównaniu do liderów regionu, Argentyna z 1446 producentami prowadzącymi działalność w zakresie produkcji rolnej (tj. o 253 mniej niż w 2011 r.) oraz 287 przetwórcami i 122 eksporterami (obie dane za 2011 r.), nie wyróżniała się w tej kategorii. Spośród 23 prowincji Argentyny (*rysunek 1*) w 2012 r. najwięcej producentów prowadzących działalność w zakresie produkcji rolnej (294) było zarejestrowanych w zlokalizowanej na północnym-wschodzie kraju prowincji Misiones. Znacząca liczba producentów znajdowała się także w prowincjach: Formosa (211), Mendoza (170) i Buenos Aires (168). Natomiast pod względem powierzchni ekologicznych użytków rolnych, znaczny udział (80% krajowej powierzchni ekologicznych użytków rolnych) stanowią użytki w południowych prowincjach Argentyny (Chubut, Santa Cruz i Tierra del Fuego). W tej części Argentyny znajdują się duże gospodarstwa, zorientowane na ekologiczną produk-

cję zwierzęcą, głównie owiec, w mniejszym stopniu bydła.

RYSUNEK 1. PROWINCJE ARGENTYNY



Źródło: <http://www.ari-turismo.com.ar/Image/mapa-politico-geografico-argentina-c.jpg>

Argentyna jest natomiast zdecydowanym liderem w innej kategorii. Dysponuje największą powierzchnią ekologicznych użytków rolnych spośród wszystkich krajów Ameryki Łacińskiej. W 2012 r. powierzchnia ta wyniosła około 3,6 mln ha. Wynik ten był jednak o 4,2% mniejszy niż rok wcześniej (*rysunek 2*). Dla porównania, w 2012 r., kolejne pod względem wielkości powierzchni ekologicznych użytków rolnych kraje regionu (Urugwaj i Brazylia) posiadały kilkakrotnie mniejszą powierzchnię takich użytków (odpowiednio 0,9 mln ha i 0,7 mln ha). W Argentynie w 2012 r. udział ekologicznych użytków rolnych w stosunku do całkowitej

powierzchni użytków rolnych wyniósł 2,6%. Był to wynik powyżej średniej dla krajów Ameryki Łacińskiej (tj. 1,1%).

rok	zmiana względem roku poprzedniego (%)
2012	- 4,2
2011	- 9,1
2010	- 3,5
2009	+ 8,0

Źródło: opracowanie na podstawie danych FiBL i IFOAM, 2014

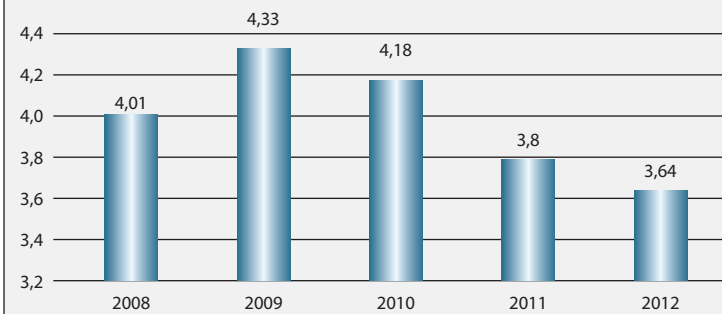
Przeważającą część ekologicznych użytków rolnych w Argentynie stanowią wykorzystywane głównie do wypasu trwałe łąki i pastwiska (3,3 mln ha w 2012 r.).

W Argentynie, według danych SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) za 2012 r. największą powierzchnię ekologicznych upraw zajmowały rośliny zbożowe i oleiste (58%), rośliny przemysłowe (31%), owoce (8%), następnie warzywa wraz z roślinami strączkowymi. Ekologiczne uprawy w prowincji Buenos Aires stanowiły około 44% całkowitej krajowej powierzchni upraw ekologicznych. Spośród zbóż uprawiana była głównie pszenica, mniejszy udział stanowiły uprawy kukurydzy i owsa. Z roślin oleistych dominowały uprawy soi i słonecznika. Głównymi owocami ekologicznymi były gruszki oraz jabłka. Roślinami przemysłowymi o największym znaczeniu – trzcina cukrowa i winorośl. Natomiast spośród upraw warzywnych: czosnek, cebula i dynia.

Eksport jako główny profil działalności

Rolnictwo ekologiczne w Ameryce Łacińskiej ukierunkowane jest w głównej mierze na eksport produktów ekologicznych. Odbiorcami są zwłaszcza kraje Unii Europejskiej, Stany Zjednoczone i Japonia. Dwa spośród krajów Ameryki Łacińskiej (Argentyna i Kostaryka) wymienione są na liście stanowiącej załącznik III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008, dotyczącego przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich (tj. spoza Unii Europejskiej). Komisja Europejska uznała, że obowiązujące w Argentynie zasady produkcji i systemy kontroli są równoważne do obowiązujących w krajach Unii Europejskiej. W związku z tym produkty rolnictwa ekologicznego pochodzące z Argentyny mogą być wprowadzane swobodnie do obrotu na terytorium Unii.

RYSUNEK 2. POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH W ARGENTYNIE (MLN HA)



W załączniku III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008 znajduje się informacja odnośnie kategorii produktów, które mogą być importowane jako produkty rolnictwa ekologicznego z Argentyny. Są to:

- nieprzetworzone produkty roślinne, z wyłączeniem wodorostów morskich,
- żywe zwierzęta lub nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego (z wyjątkiem zwierząt gospodarskich i produktów zwierzęcych oznakowanych lub mających zostać oznakowanymi w związku z konwersją),
- przetworzone produkty rolne przeznaczone do spożycia (z wyjątkiem produktów zwierzęcych oznakowanych lub mających zostać oznakowanymi w związku z konwersją), z wyłączeniem wina i drożdży,
- wegetatywny materiał rozmnożeniowy i nasiona uprawne.

Właściwym organem, odpowiedzialnym za system kontroli w Argentynie jest SENASA. Cztery jednostki certyfikujące, nadzorowane przez SENASA zostały uznane przez Komisję Europejską do przeprowadzania kontroli na równoważność z rozporządzeniem odnoszącym się do produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych (tj. rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007) oraz do wydawania świadectw kontroli. Jednostkami tymi są:

- 1) Argencert S.A.,
 - 2) Food Safety S.A.,
 - 3) Letis S.A.,
 - 4) Organización Internacional Agropecuaria S.A.
- Ponadto, dwie z nich (Letis S.A. i Organización Internacional Agropecuaria S.A.) wymienione są w załączniku IV do wspomnianego rozporządzenia dotyczącego importu. Oznacza to, że w ocenie Komisji Europejskiej uznane zostały do przeprowadzania kontroli na równoważność z rozporządzeniem Rady

(WE) nr 834/2007 w wykazanych krajach trzecich (w zakresie określonych kategorii produktów). Jednostki te, oprócz kontroli produktów określonych w załączniku III, mogą także przeprowadzać kontrole m.in. w zakresie produktów akwakultury i wodorostów morskich pochodzących z Argentyny.

Eksport jest głównym kierunkiem zbytu produktów ekologicznych wyprodukowanych w Argentynie. W 2012 r. wyeksportowanych zostało 139 tys. ton produktów ekologicznych. Wynik ten był nieznacznie gorszy od historycznego, najwyższego poziomu uzyskanego w 2011 r. (156 tys. ton). W 2012 r., w porównaniu do 2011 r. zmalał eksport zarówno ekologicznych produktów roślinnych (o 10%) jak i zwierzęcych (o 27%).

W 2012 r. w Argentynie odnotowano po raz pierwszy większy udział eksportu produktów ekologicznych do Stanów Zjednoczonych niż do krajów Unii Europejskiej.

Pośród produktów pochodzenia roślinnego, w 2012 r., do Stanów Zjednoczonych eksportowano głównie: cukier trzcinowy, mąkę sojową, pulpę z gruszek, skoncentrowany sok jabłkowy, świeże gruszki i jabłka, soję, kukurydzę, czosnek i cebulę. Eksport do krajów Unii Europejskiej z Argentyny dotyczył zwłaszcza: cukru trzcinowego, wina, świeżych gruszek i jabłek, czosnku, cebuli, dyni, słonecznika, Inu oleistego, ryżu i pszenicy. Na rynek szwajcarski wysyłano zboże, głównie pszenicę, a także trzcinę cukrową i wino. Produkty przetworzone (skoncentrowany sok winogronowy, wino, cukier trzcinowy) dominowały w eksporcie do Japonii.

Eksport ekologicznych produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z Argentyny stanowił zdecydowanie mniejszy udział, w porównaniu do eksportu ekologicznych produktów pochodzenia roślinnego. Eksportowane produkty to m.in. miód, wełna i wołowina.

Rynek lokalny i perspektywy na przyszłość

Udział produktów ekologicznych wytworzonych w Argentynie, które trafiają na rynek lokalny jest

niewielki. Spożycie produktów ekologicznych utrzymuje się na niskim poziomie, niemniej jednak można zaobserwować powolny rozwój w tym zakresie i poszerzenie gamy oferowanych produktów. Żywność ekologiczna dostępna jest w supermarketach, w specjalnych punktach sprzedaży oraz na targowiskach. Produkty ekologiczne można również nabyć za pośrednictwem Internetu albo bezpośrednio od producentów.

Za jeden z przejawów rozwoju rynku produktów ekologicznych w Argentynie można uznać powstanie specjalnego logo (*rysunek 3*) dla krajowych produktów ekologicznych. W 2012 r. uchwałą Ministerstwa Rolnictwa, Hodowli i Rybołówstwa (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca) wprowadzone zostało logo „Organico Argentina”. Celem jego powstania było zwiększenie identyfikowalności produktów ekologicznych wyprodukowanych w Argentynie, spełniających wymagania określone w krajowym akcie prawnym w zakresie rolnictwa ekologicznego (tj. Ley 25.127 Producción ecológica, biológica u orgánica z 1999 r., wraz z przepisami uzupełniającymi). Stosowanie ekologicznego logo jest obowiązkowe dla produktów ekologicznych pochodzących z Argentyny (nie dotyczy produktów pochodzących z okresu konwersji).

RYSUNEK 3. EKOLOGICZNE LOGO



Źródło: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/organicos.php>

* Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografię do artykułu przesyła drogą mailową.

stawa dla opracowania międzynarodowego kodeksu żywnościowego.

Przewodniczącym komisji został pomysłodawca Kodeksu, Franz Wilhelm Dafert von Sensel-Timmer (1863–1933). Z zawodu był on ekspertem rolnym oraz chemikiem żywnościowym. Zajmował się zarówno badaniami nad uprawami roślin, jak i badaniami produktów spożywczych. W komisji pracowali wyłącznie przedstawiciele nauki, bez udziału osób reprezentujących grupy interesów (przemysł spożywczy, handel żywnością). W efekcie kilkuletnich prac komisji, na posiedzeniu w dniu 25 kwietnia 1898 r. przedstawiono 21 standardów.

Dyskusje na temat Codex AA, jego kształtu i roli, a przede wszystkim ewentualnych standardów żywnościowych trwały natomiast kolejne 10 lat. Konkretne działania oraz decyzje w sprawie Kodeksu zapadły dopiero w 1907 r. Wówczas to 10 kwietnia (1907 r.) ukonstytuowała się komisja kodeksowa z udziałem przedstawicieli rządu, służb kontrolnych oraz organizacji przedsiębiorców. W przeciągu następnych czterech lat (1907–1911), opracowano 55 standardów.

Codex Alimentarius Austriacus lub *das Österreichisches Lebensmittelbuch* powstał jako zbiór standardów, norm oraz metodyk badawczych na wybrane produkty i grupy produktów. Prace nad trzytomowym zbiorem standardów ostatecznie zakończono w 1917 r.

Analiza produktów i grup produktów uwzględnionych w Codex AA musi budzić uznanie i szacunek. Opracowano bowiem standardy nie tylko na wszystkie podstawowe wówczas produkty, lecz także wydawałoby się marginalne z punktu widzenia rynku żywności (np. skorupiaki, małże, czy herbata *mate*). W pierwszym tomie zamieszczono 22 standardy (I–XXII) na takie produkty jak: chleb, sól, warzywa i owoce (świeże i suszone), herbata, kawa, kakao, piwo, wina czy słodycze. W większości jak widzimy były to w istocie surowce oraz produkty mniej przetworzone (poza wyrobami piekarniczymi, czy słodyczami). Ponad połowę standardów zamieszczonych w pierwszym tomie to właśnie standardy na surowce

i produkty rolnicze (roślinne). Jeżeli dodamy do tego standardy na napoje, to udział tych dwóch grup artykułów w pierwszym tomie Codexu AA sięga blisko 90%.

Tom drugi zawierał 16 standardów (XXIII–XXXVIII). Mamy tu standardy na główne grupy żywności przetworzonej w tym mięso, mleko, ryby oraz produkty mączne. Do grupy tej należy 8 standardów, czyli dokładnie połowa zawartych w drugim tomie. Poza nimi w tomie tym zamieszczono standardy na produkty pomocnicze w produkcji żywności (kwas węglowy, drożdże, zakwas, skrobia).

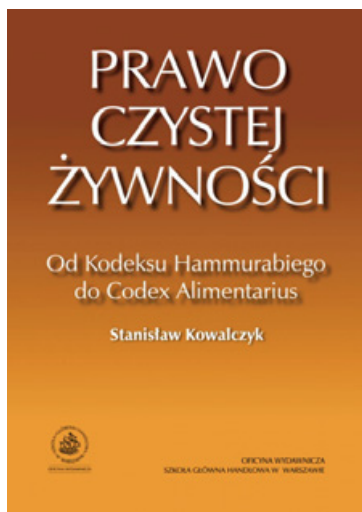
W trzecim tomie zawierającym 17 standardów (XXXIX–LV), znalazły się normy na pozostałe produkty ważne dla diety w tym woda mineralna, jaja, masło, sery oraz tłuszcze, a także standardy na inne artykuły w tym dosyć nieoczekiwane (skorupiaki, mięczaki, płazy). W tomie tym znajdują się również standardy na chmiel i słód (XL), miody naturalne oraz pitne (XLVIII), napoje alkoholowe (XLIX), przetwory owocowe (marmolada – L, soki – LI), wreszcie żywność dla dzieci (LIII) i tytoń (LIV).

Należy z dużym uznaniem odnieść się do pracy Franza W. Daferta oraz jego współpracowników. Opracowanie norm dla tak zróżnicowanej oraz licznej grupy produktów stanowiło wielkie przedsięwzięcie oraz znaczący krok w stronę przeciwdziałania fałszerstwom żywności.

Codex Alimentarius Austriacus został ostatecznie opracowany przez przedstawicieli przemysłu spożywczego i nauki na podstawie ich wiedzy praktycznej i teoretycznej. Nie posiadał natomiast mocy prawnie wiążącej. Był wykorzystywany jako źródło standardów oraz metod pozwalających na identyfikację jakości produktów żywności. W tym rozumieniu był/jest szeroko wykorzystywany na przykład w sądownictwie poświęconym żywności oraz w definowaniu i zwalczaniu zafałszowań produktów spożywczych. Służy jako punkt odniesienia dla oceny oraz interpretacji takich zjawisk w produkcji żywności jak: szkodliwość dla zdrowia, zafałszowanie, imitacja oraz błędne oznakowanie³.

³ Według informacji zamieszczonych na stronie: www.portal.wko.at

KSIĄŻKA „PRAWO CZYSTEJ ŻYWNOCI”



Na rynku wydawniczym pojawiła się książka autorstwa prof. Stanisława Kowalczyka „Prawo czystej żywności”. Publikacja ta jest pierwszą na rynku polskim próbą ukazania batalii człowieka o czystą, niezafałszowaną żywność. W książce zostało przedstawionych osiemnaście wybranych wydarzeń, aktów prawnych oraz historii ludzkich, które stanowią swoiste – w przekonaniu autora – kamienie milowe wyznaczające wielowiekowy trakt tej batalii, prowadzonej w różnych państwach, również

w Polsce, i na różnych kontynentach. Opisane zostały wydarzenia sprzed tysięcy lat (Kodeks Hammurabiego), jak i z XX w.

Mam ogromną przyjemność poinformować, że ukazujące się na łamach biuletynu „Wiedza i Jakość” systematycznie od 2010 roku (nr 2/2010) artykuły prof. Stanisława Kowalczyka poruszają zagadnienia zawarte w książce.

W cyklu artykułów pod wspólnym tytułem „Historia walki z fałszowaniem żywności” do chwili obecnej ukazało się 16 publikacji.

Przedstawiono w nich procedury fałszowania żywności na przestrzeni wieków oraz akty prawne zmierzające do wyeliminowania tych praktyk.

Wszystkie osoby zainteresowane tą tematyką i pragnące pogłębić swoją wiedzę serdecznie zapraszam do przeczytania książki „Prawo czystej żywności”.

Izabela Zdrojewska

Redaktor naczelna „Wiedza i Jakość”

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (17): CODEX ALIMENTARIUS AUSTRIACUS (AUSTRIA, 1891), Część I. Początki kodeksów żywnościowych

Na przełomie XIX i XX w. coraz większego znaczenia w zwalczaniu fałszerstw żywnościowych oraz zapewnieniu odpowiedniej jakości żywności, zaczęły odgrywać przedsięwzięcia rządowe oraz inicjatywy organizacji i instytucji związanych z żywnością. Jedną z takich był *Codex Alimentarius Austriacus* (dalej Codex AA).

Początki Codexu AA sięgają ostatniej dekady XIX wieku. Wówczas to 21 października 1891 r. w czasie odbywającej się w Wiedniu międzynarodowej wystawy żywności oraz higieny gospodarstwa domowego (*Internationale Ausstellung für Nahrungsmittel und Hausbedarf vom hygienischen Standpunkt*), odbyło się posiedzenie sekcji chemików żywno-

ściowych¹ Akademii Nauk w Wiedniu. Posiedzeniu przewodniczył prof. Ernst Ludwig (1842–1915)². W czasie posiedzenia zdecydowano o powołaniu specjalnej komisji do opracowania kodeksu standardów żywnościowych. Już w czasie powyższego posiedzenia wyrażono myśl, że jeśli wyniki prac komisji pracującej nad kodeksem austriackim, będą akceptowalne dla innych krajów, mogą posłużyć jako pod-

Dokończenie na III str. okładki

¹ Dokładnie chemików żywnościowych oraz specjalistów od badań mikroskopowych (*Nahrungsmittelchemikern und Mikroskopikern*).

² E. Ludwig był profesorem stosowanej chemii medycznej oraz pierwszym dyrektorem Instytutu Chemii Medycznej Uniwersytetu Wiedeńskiego.