

# WIEDZA I JAKOŚĆ

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

nr 2 (7)/2007

ISSN 1896-9569



Marka  
wina

str. 22-25

IJHARS

w systemie kontroli ex post str. 6-11

## AKTUALNOŚCI

- 3 Pomyślny audyt systemu zarządzania jakością
- 3 Kontrola świeżych owoców i warzyw w Unii Europejskiej
- 3 Nadzór nad gospodarstwami i przetwórniami ekologicznymi
- 3 Wzmocnienie kontroli jakości rynkowej owoców i warzyw

## ROZMAITOŚCI

- 4 Afrodyzjaków nigdy dość
- 4 Najstarsze warzywo świata
- 5 Owocem w twarz
- 5 Jedz kwiaty!
- 5 Para nie do pary

## KONTROLE

- 6 IJHARS w systemie kontroli ex post w Polsce
- 12 Jak znakować żywność ekologiczną?
- 16 Klasyfikacja tusz wieprzowych w systemie EUROP w Polsce

## NAUKA

- 11 Listeria monocytogenes

## ŚWIAT

- 20 Kontrola żywności w Republice Czeskiej

## WYWIAD

- 22 Marka wina

## TEMAT

- 26 Wino

## KUCHNIA

- 28 Kokardki ze szpinakiem i gorgonzolą
- 28 Tort owocowy

## Polska winem płynąca



**Monika Rzepecka**  
Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Nawiązując do zamieszczonego na łamach naszego biuletynu wywiadu z Markiem Kondratem nt. wina, przypominamy, że terytorium Polski zostało objęte strefą A uprawy winorośli.

Tym samym winiarze uzyskali prawo do produkcji wina z upraw krajowych zgodnie z przepisami o wspólnej organizacji rynku wina na terytorium UE.

Produkcja i sprzedaż wina wyprodukowanego z winogron z winnic krajowych może zapewnić dodatkowe źródła dochodów w rolnictwie, w tych regionach Polski, gdzie warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

## Lato w pełni. Czas urlopów



**Renata Turowicz**  
redaktor naczelna

Szanowni Państwo!

Wreszcie można odpocząć od monotonii dnia codziennego. Zapewne wielu z Was będzie miało dużo czasu do spożytkowania; pracowaliście na to cały rok, więc teraz nikt nie powinien Wam tego odbierać.

My jednak spróbujemy uszczknąć coś z tych wolnych chwil, gdyż przygotowaliśmy kolejny numer biuletynu. Wakacyjne wydanie „Wiedzy i Jakości” zawiera akurat tyle materiałów, aby urozmaicić Wasze wakacyjne urlopowanie.

Myslimy, że czas ten nie zostanie zmarnowany, gdyż mamy dla Was nową porcję tekstów, pogłębiających daną tematykę. Nie zabraknie również paru specjalów, i to nie tylko kulinarnych.

Na początek proponuję Państwu coś nowego, czyli rubrykę Rozmaitości. Kilka ciekawostek ze świata „żywnościowego”. Czy wiedzieliście, że jedzenie sałatek kwiatowych jest nie tylko coraz bardziej popularne, ale i zdrowe? s. 4-5. Będzie również coś starego, czyli powrót do rubryki gotowanie, może nie na ekranie, ale w zaciszu domowym, też może być miło. Kto się pokusi o przy-

rzęczenie ogromnego, pysznego tortu według przepisu pani Ali? s. 28.

W tym numerze znajdziecie również coś ekskluzywnego, czyli specjalny wywiad dla IJHARS z aktorem Markiem Kondratem. Poczytajcie o pasji i o tym, że nie ma w życiu nic przyjemniejszego niż lampka dobrego wina w doborowym towarzystwie, s. 22.

Nie zabraknie także tematów poważnych, jak choćby obszerny artykuł o tym, jak IJHARS działa w systemie kontroli ex post, s. 6, czy równie wyczerpujący tekst, w którym objaśniamy w sposób jasny i klarowny zasady znakowania produktów rolnictwa ekologicznego, s. 12.

Oczywiście to tylko namiastka tego, co znajdziecie na kolejnych stronach. Sprawdźcie sami. Warto!

## Konkurs

Drodzy Pracownicy!

Ogłaszamy konkurs fotograficzny. Czekamy na zdjęcia, których tematem będzie wszystko to, co kojarzy Wam się z Inspekcją. Najbardziej charakterystyczne „inspekcyjne” zdjęcie ukaże się na okładce jednego z następnych numerów naszego biuletynu. Zdjęcia przesyłajcie pod adres e-mail: [rturowicz@ijhars.gov.pl](mailto:rturowicz@ijhars.gov.pl)

Redakcja



**IJHARS**

adres redakcji: IJHARS, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, tel.: 623-29-80, faks: 623-29-88, [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)

redaktor naczelna: Renata Turowicz

zdjęcia w numerze: archiwum IJHARS

zdjęcie na okładce: East News

korekta, redakcja: Karolina Orzechowska

projekt graficzny: Dziennikarska Agencja Wydawnicza MEDIAPOLIS, 00-372 Warszawa, ul. Foksal 16/18, tel.: 313-22-00, faks: 313-22-09.

realizacja: Wydawnictwo Key Text sp. z o.o., 01-180 Warszawa, ul. Górczewska 8, tel. 632-11-36, fax wew. 212, [www.keytext.com.pl](http://www.keytext.com.pl).

Redakcja zastrzega sobie prawo adiacji, redagowania i skracania nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©.

## Pomyślny audyt systemu zarządzania jakością

Dwudziestego pierwszego czerwca Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych po raz drugi pomyślnie przeszła audyt nadzoru systemu zarządzania jakością ISO. Audyt został przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. Audytorzy stwierdzili zgodnie,

iż ustanowienie, udokumentowanie i wdrożenie certyfikowanego systemu zarządzania jakością jest odpowiednie, skuteczne i spełnia wymogi normy ISO 9001:2000, w związku z czym rekomendują utrzymanie ważności certyfikatu.

(RT)

## Kontrola świeżych owoców i warzyw w Unii Europejskiej

Z inicjatywy WIJHARS w połowie kwietnia w Szczecinie odbyło się szkolenie pt. „Kontrola świeżych owoców i warzyw w Unii Europejskiej”. Szkolenie prowadził Jan Wirkowski, starszy specjalista WIJHARS w Szczecinie.

Udział w szkoleniu wzięli inspektorzy WIJHARS z Bydgoszczy, Szczecina, Wrocławia i Zielonej Góry.

Główne tematy omówione przez prowadzącego to:

- ▶ Rozporządzenie Rady (WE) Nr 2200/96 w sprawie wspólnej organizacji rynków owoców i warzyw;
  - ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1148/2001 w sprawie kontroli zgodności świeżych owoców i warzyw z obowiązującymi standardami jakości handlowej;
  - ▶ standardy jakości handlowej dla owoców cytrusowych, jabłek i pomidorów.
- Szkolenie zakończyło się egzaminem testowym z części teoretycznej i praktycznej.

(RT)



Pomiar twardości jabłka demonstrowany przez Gerharda Petersa, niemieckiego eksperta w klasyfikacji owoców i warzyw

## Wzmocnienie kontroli jakości rynkowej owoców i warzyw

IJHARS zakończyła realizację szkoleń w ramach projektu „Wzmocnienie kontroli jakości rynkowej owoców i warzyw”. Celem szkoleń było udoskonalenie systemu kontroli jakości handlowej świeżych owoców i warzyw w Polsce.

W ramach realizacji projektu odbyło się 10 spotkań, w których udział wzięło ponad 60 pracowników IJHARS. Szkolenia zostały przeprowadzone przez niemieckich ekspertów. W kwietniu br. odbyły się 2 seminaria, w trakcie których eksperci omówili tematy dotyczące kontroli oraz klasyfikacji warzyw. Kolejne spotkania odbyły się w maju i czerwcu br. i miały charakter praktycznych warsztatów szkoleniowych, w trakcie których uczestnicy przeprowadzali ocenę próbek świeżych owoców i warzyw. Warsztaty szkoleniowe były poświęcone jakości handlowej wybranych gatunków.

Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską i stanowi komponent programu wielosektorowego – środki przejściowe 2005/017-488.01.02 „Wzmocnienie możliwości administracyjnych”. Realizowany jest przy współpracy z Federalnym Ministerstwem Żywności, Rolnictwa i Ochrony Konsumenta oraz z Agencją Północnej Nadrenii-Westfalii ds. Środowiska Naturalnego oraz Ochrony Konsumenta w Niemczech.

**W następnym numerze biuletynu „Wiedza i Jakość” – artykuł podsumowujący cykl szkoleń.**

*Agnieszka Michaliszyn,  
Wydział Kontroli JHARS  
i Środków Spożywczych*

## Nadzór nad gospodarstwami i przetwórniami ekologicznymi

WIJHARS w Zielonej Górze zorganizował (15–18 maja 2007) szkolenie ujednociające tryb postępowania inspektorów przeprowadzających czynności nadzorujące nad jednostkami certyfikującymi gospodarstwa oraz przetwórniami ekologicznymi.

Program szkolenia obejmował:

- ▶ Zapoznanie się ze sposobem prowadzenia gospodarstwa i przetwórni ekologicznej w Bad Saarow – Pieskow (najstarsze gospodarstwo ekologiczne w Niemczech);
- ▶ Zapoznanie się z profilem uprawy winorośli i produkcji win w winiarni w Górzycowie.
- ▶ Zapoznanie się z profilem produkcji i prowadzenia gospodarstwa ekologicznego w Skórzynie, Gospodarstwa Rolnego przy Instytucie Ekologii Stosowanej.



## Afrodyzjaków nigdy dość

Powiedzenie: „przez żołądek do serca” powstało nie bez przyczyny, bo coś innego niż jedzenie lepiej pobudza nasze zmysły i wprawia w dobry nastrój. Pewne potrawy i składniki mogą nam ułatwić zdobycie tej jedynej lub jedynej.

### Frutti di mare

Rybam, mięczakom i skorupiakom przypisuje się właściwości polepszające sprawność seksualną. Stwierdzono, że tłuste ryby (dorsz, łosoś, makreła) i wszelkiego rodzaju owoce morza zawierają pierwiastki, takie jak: fosfor, wapń, żelazo oraz cynk, które powodują, że organizm ludzki żywiej reaguje i szybciej jest pobudzony. Cynk podnosi poziom testosteronu w organizmie i zwiększa zapotrzebowanie na miłosne igraszki. Ostrogij zawierają dużo soli mineralnych oraz glikogenu, co usprawnia pracę mięśni. Podobno mają właściwości stymulujące i zwiększają sprawność seksualną.

### Zioła i przyprawy

Zioła i przyprawy również pobudzają i nastrajają erotycznie. Przyprawy korzenne, takie jak imbir, kardamon, anyż gwiazdkowy, cynamon, chili oraz zioła - tymianek i rozmaryn są w tej kwestii nieocenione. Imbir pobudza krążenie krwi, kardamon obowiązuje jako afrodyzjak w hinduskiej sztuce

kochania, czyli kamasutrze, chili niezwykle pobudza - zwłaszcza mężczyzn, a cynamon wzmacnia pożądanie. Na świecie za najbardziej wartościowe zioła w tej dziedzinie uznawane są: korzeń Kava kava oraz liście Damiana. Bezpośrednio oddziałują one na zwiększenie pożądania i pozytywnie wpływają na erotyczną sferę naszego życia.

### Owoce

Do owoców i jarzyn o największej miłosnej mocy zalicza się między innymi: szparagi, banany, truskawki, brzoskwinie, których miękka skóra i soczystość niezwykle mocno kojarzą się z erotyką, oraz wszelkie rodzaje orzechów.

### Czekolada

Czekolada poprawia humor ze względu na zawartość fenyloetyloaminy - związku, który produkowany jest przez nasz mózg wtedy, gdy jesteśmy zakochani. Po zjedzeniu czekolady rośnie w mózgu również poziom endorfin i serotoniny. Te pierwsze wprawiają nas w dobry humor, a serotonina leczy ze stanów depresyjnych. Dobre samopoczucie na pewno pomoże w nawiązaniu kontaktu i utrzymaniu miłej atmosfery podczas wspólnego wieczoru z ukochanym lub ukochaną.

## Najstarsze warzywo świata

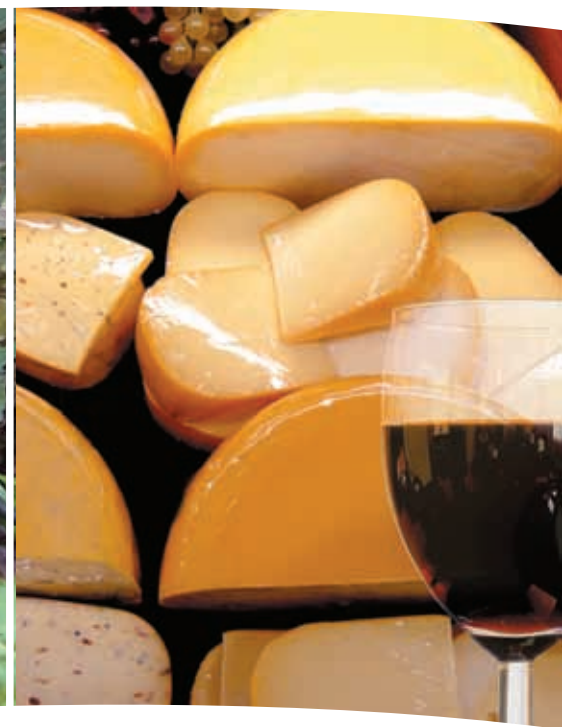
Szparagi to jedno z najstarszych warzyw na świecie. Tradycje ich uprawy sięgają 4500 lat. Dziś największymi producentami szparagów są: Włochy, Holandia, Japonia, Tajwan i Stany Zjednoczone.

W Polsce najczęściej spotykane są szparagi białe, we Francji i Włoszech - zielone, o intensywniejszym smaku. Szparagów zielonych nie trzeba obierać, co ma duże znaczenie, gdyż pod skórka jest najwięcej składników odżywczych, wśród których znajdują się m.in.: sód, potas, magnez, wapń, mangan, żelazo, miedź, fosfor, fluor, chlor, jod, karoten, witaminy: B1, B2, B6, C; kwasy: nikotynowy, pantotenowy, foliowy, szczawiowy. Szparagi cenione są jako środek kojący nerwy i przeciwreumatyczny. Mają działanie przeczyszczające i moczopędne. Są lekkostrawne i niskokaloryczne. Kupując je, należy wybierać te grube, o jasnych zamkniętych główkach i połyskujących gładkich pędach. Po umyciu wkładamy je do osolonej wody. Najlepiej do bardzo wąskiego, ale wysokiego garnka. Dobrze, jeśli łebki lekko wystają nad powierzchnią wody. Najprościej podać je polane masłem z zarumienioną tartą bułką. Bardziej wytwornie możemy podać szparagi pod beszamelem.

## Czy wiecie, że...

- ▶ Miód jest jedynym produktem, który się nie psuje. Znajdowano miód w grobowcach faraonów, który nadawał się do spożycia.
- ▶ Coca-cola początkowo była zielona.
- ▶ Strusie jajo jest 300 000 razy większe od jajka kolibra.

źródło: [www.okiem.pl/ciekawostki](http://www.okiem.pl/ciekawostki)



## Owocem w twarz

Lato to najlepsza pora na to, by nie tylko cieszyć się smakiem owoców, ale również zaaplikować je na skórę twarzy jako owocową maseczkę. Składniki zawarte w owocowych sokach świetnie nawilżają, oczyszczają i odżywiają zmęczoną stresami, zimą i zanieczyszczeniami środowiska cerę. Maseczki stosuje się na oczyszczoną twarz, dwa razy w tygodniu. Osoby o cerze wrażliwej powinny dzień wcześniej sprawdzić, czy bardzo silne soki owocowe nie powodują reakcji uczuleniowej.

### Maseczka truskawkowa - cera tłusta

▶ 5-7 dużych truskawek

▶ 1 łyżka śmietany kremowej

Po usunięciu z truskawek szypułek, rozgnieść i zmieszać ze śmietaną. Trzymać maseczkę na twarzy około 15 minut. Zmyć tonikiem do cery tłustej.

### Maseczka bananowa - cera sucha

▶ 1 banan

▶ 2 łyżeczki miodu

Banan dokładnie rozgnieść widelcem i połączyć z miodem. Całość nałożyć na skórę twarzy i dekoltu na około 15 minut. Zmyć letnią wodą.

### Maseczka brzoskwiniowa - cera normalna

▶ 2 brzoskwinie

▶ sok z połówki cytryny

Umyte brzoskwinie z usuniętymi pestkami zmiksować i wymieszać z sokiem cytrynowym. Maseczkę nałożyć na twarz na 20 minut, spłukać przegotowaną wodą.

## Jedz kwiaty!

Mało kto wie, że kwiaty wybornie smakują. Lato to najlepszy moment, by ich spróbować. W kuchni śródziemnomorskiej i azjatyckiej kwiaty dodaje się do wielu potraw, zarówno słodkich, jak i wytrawnych. Każdy kwiatek ma swoją „specjalizację”. Nasturcja, z racji dość pieprznego smaku, najlepsza jest do sałatek. Liści można używać do surówek, tak jak sałatę, albo przekładać nimi kanapki. Z kwiatków arcydzięgla przygotujemy pyszne konfitury. Z kwiatów róży, lipy, fiołka czy stokrotek możemy robić nalewki i aromatyzować nimi oleje. Smażone w głębokim tłuszczu kwiaty cukinii wyśmienicie smakują z farszem (najlepiej z ostrym serem lub twarożkiem). Pąki liliiowców (nie mylić z liliami) można dodawać do zup (wzbogacając ich smak, dodane kilka minut przed końcem gotowania), a kwiaty - smażyć w cieście. Należy wtedy odciąć podstawę, rozpląszczyć kwiat, zanurzyć w cieście i przyrumienić z obu stron. Natomiast płatki lawendy wzbogacają smak napojów z soku ananasowego. Płatki nagietka można dodawać do jajecznic, sufletów, ciastek, również ozdabiać nimi potrawy. Płatki aksamitki nadają się do kurczaków, ziemniaków, ryżu, sosu serowego, pieczeni wołowej. Kwiaty szczypiorku można dodawać do sałatek ziemniaczanych i omeletów. Tulipany zaskoczą posmakami chrupkiego ogórka (uwaga: cebulki są trujące). Bardzo smaczne są także maki i płatki magnolii jako racuszki - chiński przysmak. Jadalne kwiaty najlepiej zbierać wiosną i wczesnym latem, na łąkach i polach, oczywiście z dala od miast i ruchliwych dróg.

## Para nie do pary

Sery, zwłaszcza te o wyrazistym smaku, maskują aromat wina do tego stopnia, że nie daje się odróżnić wina lepszego od gorszego - informuje „New Scientist”.

Naukowcy z University of California przeprowadzili badania na grupie wyszkolonych degustatorów. Podawano im tanie i drogie wersje czterech różnych odmian wina. Kiperzy oceniali siłę smaków i aromatów w każdym winie - zarówno bez dodatków, jak i po kawałku jednego z osmiu serów. Okazało się, że ser tłumi niemal wszystkie cechy wina, w tym posmak jagód i dębu, kwaśność i cierpkość. Tylko aromat masła ulegał wzmocnieniu pod wpływem sera - prawdopodobnie dlatego, że sam ser zawiera cząsteczki odpowiedzialne za masłany posmak.

Sery o mocnym smaku tłumiły smak wina bardziej niż łagodniejsze, ale stłumieniu ulegały smaki wszystkich win. Wydaje się, że nie ma „magicznej” pary wina i sera.

Zdaniem naukowców mechanizm tego zjawiska może polegać na wiązaniu się białek sera z cząsteczkami odpowiedzialnymi za smak wina. Możliwe też, że tłuszcz sera pokrywa wnętrze ust i „zatyka” receptory odpowiedzialne za odczuwanie smaku. Pełne wyniki badań można znaleźć w „American Journal of Enology and Viticulture”.

źródło: [www.pap.pl](http://www.pap.pl)

# IJHARS w systemie kontroli ex post w Po

**Kontrole ex post należą do istotnych zadań realizowanych przez IJHARS. Szczególnie teraz, gdy środki unijne przyznawane polskim przedsiębiorcom stanowią często podstawę ich rozwoju. Dlatego ważne jest sprawdzenie, czy istniejący w Polsce system dopłat i korzystania z funduszy funkcjonuje prawidłowo**



**Stanisław Kowalczyk**  
Zastępca Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



**Renata Szemraj**  
Naczelnik Wydziału Zwalczenia Nadużyć

Jednym z wielu zadań wykonywanych przez IJHARS (Inspekcję) jest m.in. kontrola ex post przedsiębiorców otrzymujących płatności z UE w ramach uczestnictwa w mechanizmach Wspólnej Polityki Rolnej. Są one administrowane przez Agencję Rynku Rolnego i Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Inspekcja wykonuje kontrole prawidłowości dokonanych transakcji finansowanych z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej (SG EFOGR), realizowanych w ramach Wspólnej Polityki Rolnej oraz Wspólnej Polityki Rybackiej, z wyłączeniem refundacji eksportowych oraz działań objętych Planem Rozwoju Obszarów Wiejskich, na podstawie ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Kontrole prowadzone są na zasadach określonych w Rozporządzeniu Rady (EWG) Nr 4045/89 z dnia 21 grudnia 1989 r. w sprawie kontroli przez państwa członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez SG EFOGR i uchylającego dyrektywę 77/435/EWG (RR 4045/89). Zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. zadaniem Głównego Inspektora w zakresie kontroli ex post jest m.in.:

- sprawowanie nadzoru i koordynowanie kontroli,
- terminowe przekazywanie protokołu kontroli wraz z dokumentacją kontrolną do Biura Kontroli w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Zadania związane z wykonywaniem kontroli ex post Inspekcja realizuje od 2005 r.

## Organizacja systemu kontroli ex post

W Polsce system kontroli ex post został oparty na dwu resortach funkcjonujących na szczeblu cen-

tralnym, tj. Ministerstwie Finansów i Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz instytucjach im podległych (rys. 1).

Obok ww. resortów w realizację kontroli ex post zaangażowane są następujące instytucje:

- koordynujące i sprawujące nadzór nad przebiegiem wykonywanych kontroli, przepływem informacji i dokumentów:
  - Departament Kontroli Celno-Akcyzowej i Kontroli Gier,
  - Departament Certyfikacji i Poświadczeń Środków z Unii Europejskiej w Ministerstwie Finansów,
  - Biuro Kontroli w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi;
- wykonujące kontrole:
  - urzędy kontroli skarbowej,
  - izby celne,
  - IJHARS;
- dokonujące płatności środków z SG EFOGR i egzekwujące kwoty nieprawidłowo wypłacone:
  - Agencja Rynku Rolnego,
  - Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Zgodnie z art. 11 RR 4045/89 każde państwo członkowskie zobowiązane jest powołać służbę specjalną. W Polsce funkcję służby specjalnej pełni Departament Kontroli Celno-Akcyzowej i Kontroli Gier w Ministerstwie Finansów. Służba specjalna odpowiedzialna jest za:

- stosowanie przepisów RR 4045/89;
- reprezentowanie danego państwa członkowskiego w zakresie dotyczącym kontroli ex post, wymianę dokumentów i informacji oraz kontakt z Komisją Europejską;
- koordynację wszystkich służb kontrolnych przy wykonywaniu kontroli ex post;

# mie Isce



- organizację szkoleń urzędników odpowiedzialnych za przeprowadzanie kontroli;
- zarządzanie dokumentacją sporządzaną w wyniku kontroli;
- przygotowanie i opracowanie rocznego programu kontroli oraz przygotowanie sprawozdań i przekazanie do KE.

Ponadto w Ministerstwie Finansów znajduje się komórka – Departament Certyfikacji i Poświadczeń Środków z Unii Europejskiej – odpowiedzialna za system informowania o nieprawidłowościach, zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1848/2006\*, w tym za: gromadzenie, analizowanie i informowanie KE o wykrytych w wyniku kontroli ex post nieprawidłowościach finansowych.

Informacje o nieprawidłowościach przekazywane są przez Departament Certyfikacji i Poświadczeń Środków z UE do Europejskiego Biura ds. Przeciwdziałania Nadużyciom Finansowym (OLAF) w Komisji Europejskiej w raportach kwartalnych i bieżących.

Biuro Kontroli w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi sprawuje merytoryczny nadzór i koordynuje kontrole ex post w ramach RR 4045/89, przeprowadzane przez Inspekcję. Biuro Kontroli w wyniku przeprowadzonej analizy ryzyka, sporządza projekt *Rocznego planu kontroli* dla Inspekcji i przekazuje go służbie specjalnej i Głównemu Inspektorowi oraz przygotowuje dla Inspekcji wytyczne do kontroli w obszarze wybranych mechanizmów WPR.

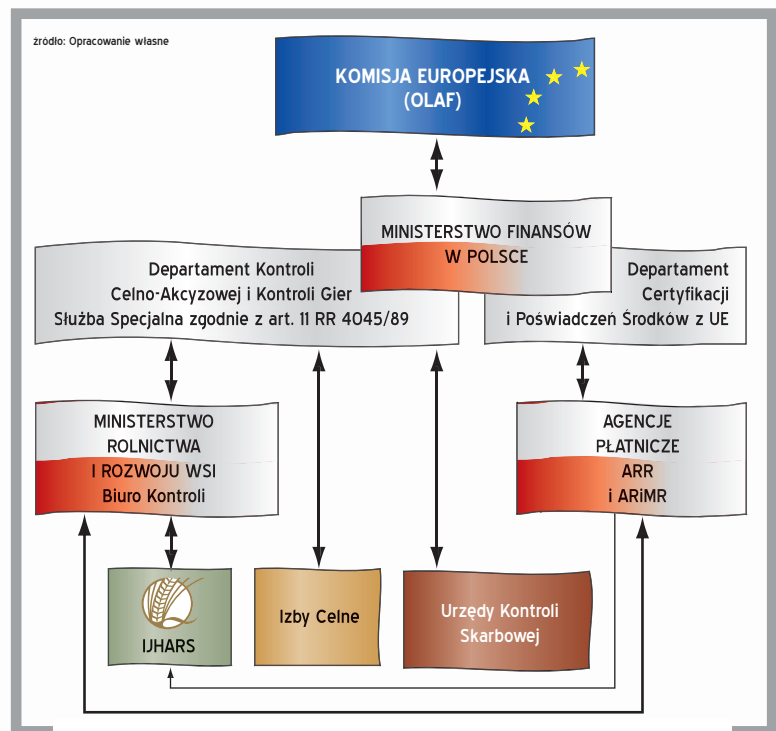
Ponadto po otrzymaniu z GIJHARS protokołu kontroli przekazuje go, wraz z załącznikami, do właściwej agencji płatniczej.

\* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1848/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. dotyczące nieprawidłowości i odzyskiwania kwot niesłusznie wypłaconych w związku z finansowaniem wspólnej polityki rolnej oraz organizacji systemu informacyjnego w tej dziedzinie i uchylające Rozporządzenie Rady (EWG) nr 595/91 (DzU L 355 z dnia 15.12.2006 r.).

\*\* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1663/95 z dnia 7 lipca 1995 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania Rozporządzenia Rady (EWG) Nr 729/70 w odniesieniu do procedury rozliczania rachunków Sekcji Gwarancji EFOGR (DzU L 158 z dnia 8.07.1995 r.); Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1290/2005 z dnia 21 czerwca 2005 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej (DzU L 209 z dnia 11.08.2005 r.).

W prawidłowym funkcjonowaniu zorganizowanego w Polsce systemu kontroli ex post ważną rolę pełnią agencje płatnicze\*\*. Agencjami płatniczymi są służby lub organy państw członkowskich, które w zakresie dokonywanych przez siebie płatności oraz przekazywania i przechowywania informacji dają gwarancję, że:

- kwalifikowalność wniosków oraz – w przypadku rozwoju obszarów wiejskich – procedury przyznawania pomocy, jak również zgodność wniosków z zasadami wspólnotowymi będą podlegały kontroli przed poleceniem wypłaty środków;
- dokonane płatności będą podlegały księgowaniu w sposób dokładny i wyczerpujący;
- podejmowane będą kontrole przewidziane w ustawodawstwie wspólnotowym;
- wymagane dokumenty będą przedkładane w wyznaczonych terminach w formie przewidzianej przez zasady wspólnotowe;



## 1. ORGANIZACJA SYSTEMU KONTROLI EX POST W POLSCE

## Kontrole ex post przeprowadzone przez IJHARS w okresie od 1.07.2006 do 15.05.2007 r.

- ▶ „Dostarczanie nadwyżek żywności najsłabszej ludności Unii Europejskiej” – 1 kontrolę wykonał WIJHARS w Warszawie;
- ▶ „Dopłaty w ramach kwotowania produkcji skrobi ziemniaczanej” – po 1 kontroli wykonały WIJHARS w Białymstoku, Bydgoszczy, Olsztynie, Szczecinie i Wrocławiu; 2 kontrole wykonał WIJHARS w Poznaniu;
- ▶ „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” i „Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa” (kontrola dwutematyczna) – 1 kontrolę wykonał WIJHARS w Bydgoszczy.

- dokumenty będą dostępne i przechowywane w sposób zapewniający ich kompletność, ważność i czytelność, mimo upływu czasu, również w przypadku dokumentów elektronicznych w rozumieniu zasad wspólnotowych.

W systemie kontroli ex post agencje płatnicze realizują następujące zadania:

- przekazują do Departamentu Certyfikacji i Poświadczeń Środków z UE kwartalne i bieżące raporty o nieprawidłowościach, opracowane na podstawie własnych działań kontrolnych oraz informacji przekazywanych przez służby odpowiedzialne za wykrywanie i informowanie o nieprawidłowościach;
- przekazują do Departamentu Certyfikacji i Poświadczeń Środków z UE informacje dotyczące dokonanych postępów – w szczególności na temat wszczęcia, zaniechania i zakończenia postępowań związanych z odzyskiwaniem wszelkich kwot niesłusznie wypłaconych w konkretnym przypadku, jeśli Komisja Europejska wyraźnie zażąda tego typu informacji.

Rzeczywiste czynności kontrolne w ramach kontroli ex post w Polsce przeprowadzają następujące instytucje:

- IJHARS – kontrola beneficjentów otrzymujących płatności z SG EFOGR na rynku krajowym, w obszarze mechanizmów WPR, m.in.: dopłaty do przetwórstwa, interwencyjny zakup i sprzedaż, dopłaty do składowania i wycofywania z rynku, a także limitowania produkcji (np. kwoty mleczne);
- Służba Celna – kontrola przedsiębiorców otrzymujących refundacje eksportowe w zakresie funkcjonowania mechanizmów WPR;

- Urzędy Kontroli Skarbowej – kontrola podmiotów otrzymujących płatności w ramach następujących działań objętych Planem Rozwoju Obszarów Wiejskich: dostosowanie gospodarstw rolnych do standardów UE, pomoc techniczna.

## Zasady i tryb przeprowadzania kontroli ex post przez inspektorów

Od 2005 r. Inspekcja w porozumieniu z Biurem Kontroli w MRiRW wypracowała jednolite zasady i tryb postępowania inspektorów WIJHARS podczas wykonywanych kontroli oraz sposób dokumentowania czynności kontrolnych.

Inspektorzy WIJHARS podczas kontroli postępują zgodnie z trybem opisanym w instrukcjach i procedurach. Postępowanie kontrolne podzielono na 3 fazy: planowanie, wykonywanie i raportowanie (rys. 2).

W fazie planowania inspektorzy przygotowują się do przeprowadzenia kontroli, zbierają niezbędne informacje o kontrolowanym beneficjencie.

W fazie wykonywania, czyli we właściwym postępowaniu kontrolnym u beneficjenta, inspektorzy:

- badają dokumenty handlowe beneficjenta,
- pozyskują ustne i pisemne wyjaśnienia od upoważnionych pracowników kontrolowanej jednostki,
- wypełniają obligatoryjnie, zgodnie ze wzorami formularzy załączonymi do instrukcji, 2 rodzaje dokumentów, tj.:
  - listę kontrolną,
  - protokół kontroli.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podlegających raportowaniu przez inspektorów, tj. równych bądź wyższych od kwoty 10 000 euro, wypełniają tzw. *Raport bieżący nieprawidłowości – EFOGR* i niezwłocznie przesyłają go do GIJHARS.

W fazie zakończenia kontroli, czyli raportowania, inspektorzy (rys. 3):

- przekazują protokół kontroli wraz z załącznikami do podpisu kierownikowi jednostki kontrolowanej oraz ankietę dotyczącą kontroli ex post do wypełnienia przez jednostkę kontrolowaną;
- zatwierdzone przez WIJHARS dokumenty z kontroli (protokół kontroli, lista kontrolna i ankietę) przesyłają do Głównego Inspektora;
- archiwizują dokumenty z kontroli przez okres 5 lat.

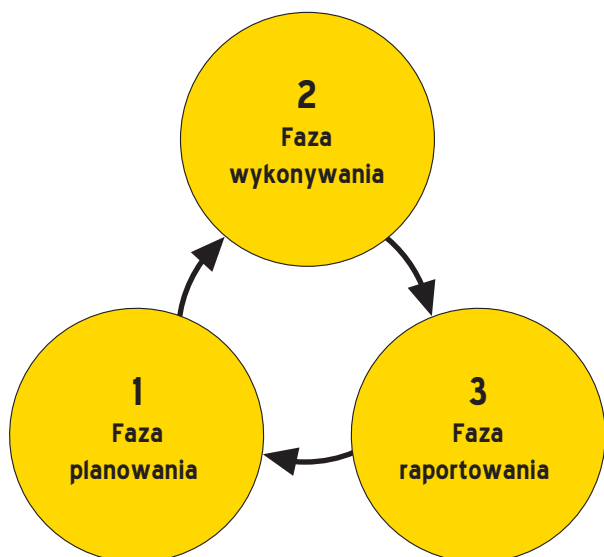
## Realizacja przez Inspekcję kontroli ex post w roku kontrolnym 2006/2007

Z dniem 30 czerwca br. zakończy się kolejny rok w kontrolach ex post, przeprowadzanych przez naszą Inspekcję u beneficjentów otrzymujących płatności z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej w obszarze mechanizmów WPR.

Plan kontroli ex post na rok 2006/2007 dla Inspekcji zakładał wykonanie 15 kontroli planowych w 5 mechanizmach WPR administrowanych przez ARR i ARiMR, w tym:

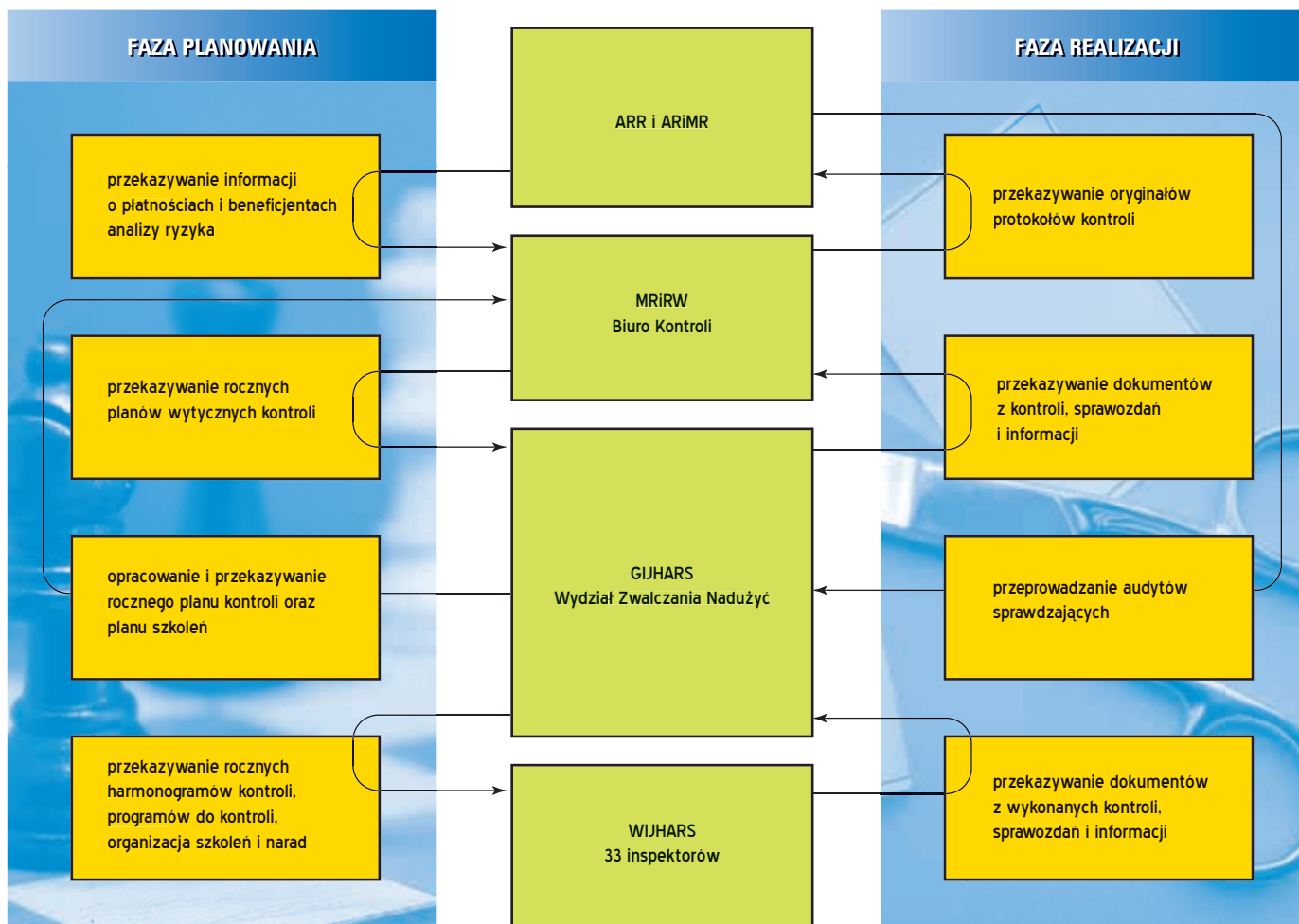
## 2. RODZAJE FAZ W KONTROLI EX POST

zrodlo: Opracowanie własne





### 3. PRZEPŁYW INFORMACJI I DOKUMENTÓW KONTROLI EX POST WYKONYWANEJ PRZEZ IJHARS



źródło: Opracowanie własne

- 7 kontrole – w mechanizmie „Dopłaty w ramach kwotowania produkcji skrobi ziemniaczanej” (ARR);
- 5 kontrole – dwuetapowych w mechanizmach „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” i „Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa” (ARiMR);
- 2 kontrole – dwuetapowe w mechanizmach „Pomoc finansowa na dofinansowanie funduszu operacyjnego z tytułu realizacji programu operacyjnego – owoce i warzywa” i „Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa” (ARiMR);
- 1 kontrola – w mechanizmie „Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej” (ARR).

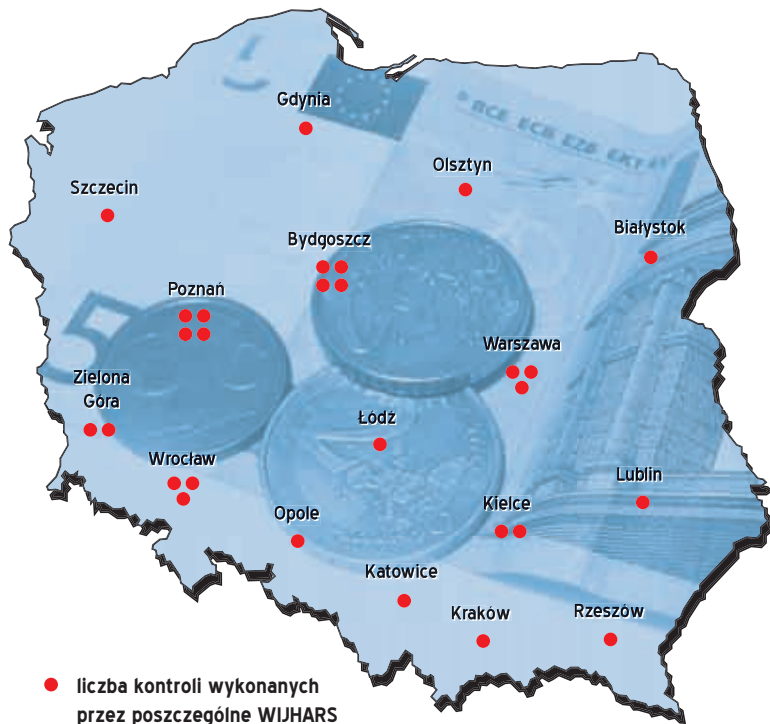
W roku kontrolnym 2006/2007, według stanu na dzień 15 maja 2007 r., inspektorzy WIJHARS przeprowadzili łącznie 26 kontrole, w tym:

- 9 kontrole planowych, tj. wynikających z rocznego planu kontroli;
- 17 kontrole krzyżowych – wykonanych na wniosek polskich służb kontrolnych i innych państw członkowskich UE.

Tematyka wykonanych dotychczas kontroli planowych obejmowała następujące mechanizmy WPR:

- „Dopłaty w ramach kwotowania produkcji skrobi ziemniaczanej”. Suma dopłat, jakie otrzymało 7 skontrolowanych beneficjentów z SG EFOGR w ramach ww. mechanizmu, wyniosła 3 172 543 euro;
  - „Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej”. Suma płatności, jakie otrzymał beneficjent z SG EFOGR w ramach ww. mechanizmu, wyniosła 408 608 euro;
  - „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” i „Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa” (kontrola dwuetapowa). Suma dopłat, jakie otrzymał skontrolowany beneficjent z SG EFOGR w ramach ww. mechanizmów, wyniosła 302 831 euro.
- Tak więc suma płatności, jakie otrzymali skontrolowani przez Inspekcję beneficjenci do dnia 15 maja 2007 r., wyniosła ogółem 3 883 982 euro. Zakres 17 kontroli krzyżowych wykonanych przez Inspekcję obejmował transakcje zrealizowane w obszarze takich mechanizmów WPR, jak:
- „Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej” – wykonano: 7 kon-

## 4. LICZBA KONTROLI WYKONANYCH PRZEZ POSZCZEGÓLNE WIJHARS W ROKU KONTROLNYM 2006/2007 (stan na dzień 15.05.2007 r.)



● liczba kontroli wykonanych przez poszczególne WIJHARS

Zródło: Opracowanie własne na podstawie danych GIJHARS

trol w oddziałach polskich Banków Żywności i 2 kontrole u przedsiębiorców transportujących artykuły żywnościowe;

- „Kwotowanie produkcji mleka” – łącznie wykonano 8 kontroli, w tym 5 kontroli u podmiotów skupujących mleko i 3 kontrole u dostawców hurtowych.

Kontrole krzyżowe w 7 oddziałach Banków Żywności, zrzeszonych z Federacją Polskich Banków Żywności, w obszarze mechanizmu „Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności UE” przeprowadziły WIJHARS w Gdyni, Kielcach, Krakowie, Katowicach, Opolu, Rzeszowie oraz Zielonej Górze. Przedmiotem ww. kontroli było zbadanie poprawności wypłat zrealizowanych przez Federację Polskich Banków Żywności i terenowe oddziały Banków Żywności, czyli organizacje charytatywne, które, w ramach uczestnictwa w ww. mechanizmie pomocowym, otrzymały środki finansowe przeznaczone na pokrycie wydatków administracyjnych związanych z realizacją mechanizmu w danym roku, do kwoty nieprzekraczającej 1% wartości towarów żywnościowych otrzymanych w postaci artykułów spożywczych\*.

\* Rozporządzenie Komisji (EWG) Nr 3149/92 z dnia 29 października 1992 r. ustanawiające szczegółowe zasady dostaw żywności z zapasów interwencyjnych do wykorzystania przez osoby najbardziej poszkodowane we Wspólnocie (DzU L 313 z dnia 30.10.1992 r.).

\*\* jw.

Ponadto WIJHARS w Warszawie wykonał 2 kontrole krzyżowe przedsiębiorców, którzy w ramach realizowanych przez ARR w 2004 i 2005 r. programów żywnościowych dostarczali artykuły spożywcze z magazynów UE do wskazanych magazynów organizacji charytatywnych i otrzymali z tego tytułu zwrot w wysokości 4% wartości przetransportowanych produktów żywnościowych\*\*.

Kontrole krzyżowe w mechanizmie „Kwotowanie produkcji mleka” wykonały WIJHARS w:

- Bydgoszczy (2 kontrole);
- Kielcach (1 kontrola);
- Poznaniu (2 kontrole);
- Wrocławiu (2 kontrole);
- Zielonej Górze (1 kontrola).

Wymienione wyżej kontrole wykonane zostały na wniosek Federalnej Republiki Niemiec, zgodnie z art. 3 i 7 RR (EWG) Nr 4045/89 w ramach pomocy wzajemnej. Uczestnicy mechanizmu WPR „Kwotowanie produkcji mleka” nie otrzymują dopłat bezpośrednio ze środków SG EFOGR. Warunkiem uczestnictwa w tym mechanizmie jest sprzedaż mleka w ramach przyznanej przez ARR indywidualnej ilości referencyjnej mleka dla dostawców hurtowych i bezpośrednich.

Do końca roku kontrolnego, tj. do dnia 30 czerwca 2007 r., Inspektorom Wojewódzkich Inspektoratów JHARS pozostało do przeprowadzenia 6 kontroli planowych.

Zakres realizowanych kontroli dotyczy transakcji przeprowadzonych w ciągu kilku lat kwotowych bądź budżetowych EFOGR.

Reasumując, wyniki kontroli u większości kontrolowanych przedsiębiorców potwierdziły prawidłowość zrealizowanych transakcji, tym samym prawidłowość wydatkowania środków unijnych przyznanych polskim przedsiębiorcom. Oznacza to, że w Polsce funkcjonuje dobrze zorganizowany system dopłat i korzystania z funduszy udzielanych z SG EFOGR. Kontrole wykonane w roku kontrolnym 2006/2007 dotyczyły lat budżetowych bądź kwotowych z okresu 2004–2006, a więc transakcji zrealizowanych w pierwszych latach naszego członkostwa w Unii Europejskiej (rys. 4).

Biorąc pod uwagę tendencję stałego wzrostu zainteresowania i udziału polskich przedsiębiorców w płatnościach realizowanych na rynku wewnętrznym, należy przewidywać, że w kolejnych latach kontrole ex post będą należały do coraz ważniejszych zadań realizowanych przez Inspekcję.

### Definicja kontroli krzyżowej

Kontrola przeprowadzana zgodnie z art. 3 i 7 Rozporządzenia Rady (EWG) Nr 4045/89. Jest to kontrola przepływu towarowego przeprowadzana u innych przedsiębiorców, powiązanych z przedsiębiorstwem kontrolowanym w sposób prawny, finansowy i inny, w celu zweryfikowania danych finansowych kontrolowanego podmiotu.



# Listeria monocytogenes

**Ostatnie odkrycia naukowców dowodzą, że *Listeria monocytogenes* może prześlizgnąć się przez ludzkie bariery higieniczne. Bakteria ta jest patogenem budzącym zaniepokojenie mikrobiologów żywności**

**O**d dawna znana była jako organizm wywołujący dosyć rzadkie zakażenia szpitalne, zwane listeriozami (przeważnie u osób o silnie obniżonej odporności). Niedawno jednak okazało się, że jednym z głównych źródeł tego mikroorganizmu jest żywność.

## Listerioza zagrożeniem dla kobiet w ciąży

Według większości źródeł ok. 30% pacjentów umiera w skutek infekcji, mimo właściwej diagnozy i racjonalnej chemioterapii. Więcej pacjentów umiera z powodu spożycia żywności zakażonej *Listeria monocytogenes* niż z powodu salmonellozy. Na szczęście zakażenia *Listeria monocytogenes* są rzadkie u zdrowych ludzi. Atakuje ona przede wszystkim grupy osób o osłabionej odporności immunologicznej: kobiety w ciąży, ludzie chorych i w starszym wieku. Listerioza jest szczególnie niebezpieczna dla kobiet w ciąży, bo chociaż może nie powodować wyraźnych objawów u matki, poważnie uszkadza, a nawet zabija płód.

## Gdzie kryje się listeria?

Listeria jest wyjątkowo odporna na zakwaszenie środowiska i wysokie stężenia jonów sodowych (dochozące nawet do 40%) – główne czynniki konserwujące w wielu produktach spożywczych. Przechowywanie żywności w warunkach chłodniczych nie zapobiega rozwojowi bakterii, ponieważ potrafi ona rozmnażać się w temperaturze panującej w lodówce. Ma zdolność przeżycia w zamrożonej żywności. Głównym źródłem *Listeria monocytogenes* jest mleko i jego przetwory, warzywa, mięso oraz wyroby mięsne i jaja.

Szczególnym ryzykiem obciążone jest jedzenie produktów, takich jak białe sery, pasztety czy gotowane posiłki zawierające mięso długo przechowywane w lodówkach i niepoddawane działaniu wysokiej temperatury przed spożyciem. Na szczęście bakte-



Listeria monocytogenes  
spod mikroskopu skaningowego

ria jest wrażliwa na działanie podwyższonej temperatury – w 60°C ginie po ok. 10 minutach, a w wyższych temperaturach – po paru sekundach.

Listerioza jest jeszcze mało znana w Polsce, ale na świecie od dawna notowane są coraz częstsze jej przypadki. Dla porównania w USA odnotowuje się około 2000 przypadków zachorowań rocznie, w tym około 400–500 zgonów.

Urszula Słowik

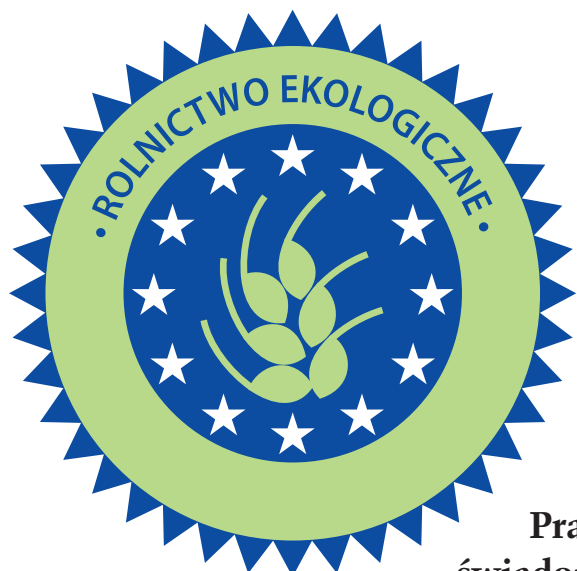
Kierownik Pracowni Mikrobiologii

Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni

## ZACHOROWANIA NA LISTERIOZĘ W POLSCE W LATACH 1995-2004

| LATA                            | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|---------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Liczba zachorowań na listeriozę | 5    | 5    | 7    | 2    | 12   | 10   | 9    | 31   | 5    | 10   |

Dane z meldunków o zachorowaniach na choroby zakaźne i zatruciach w Polsce PZH.



# Jak znać żywność ekologiczną

**Prawidłowe znakowanie umożliwia konsumentom świadomy wybór produktów rolnictwa ekologicznego spośród produktów żywnościowych**



**Piotr Modliński**  
Sekcja ds. Rolnictwa  
Ekologicznego

**R**ynek produktów pochodzących z rolnictwa ekologicznego stanowi segment rynku żywności o ściśle określonych zasadach produkcji rolniczej i przetwórstwa.

W coraz większym stopniu konsumenci nastawieni są na spożywanie żywności wyprodukowanej w możliwie najbardziej naturalny sposób, bez użycia syntetycznych środków chemicznych na etapie produkcji rolnej i przetwórstwa, bez zanieczyszczania środowiska przyrodniczego, wolnej od GMO, a niezależnie od tego – smacznej. Dla wielu konsumentów odpowiedzią na te poszukiwania jest certyfikowana żywność produkowana w rolnictwie ekologicznym.

W związku ze specyficznymi zasadami produkcji i dużym popytem na ten rodzaj żywności zostały szczegółowo określone zasady znakowania różnych grup produktów pochodzących z produkcji prowadzonej metodami ekologicznymi.

Objęcie zasad znakowania żywności ekologicznej regulacjami wspólnotowymi ma na celu zagwarantowanie konsumentom, że obecne na rynku produkty oznakowane z powołaniem na rolnictwo ekologiczne rzeczywiście spełniają ostre wymagania prawa wspólnotowego obowiązującego w zakresie rolnictwa ekologicznego.

## Od pola do stołu

Uregulowane prawnie zasady znakowania zarezerwowanego wyłącznie dla żywności ekologicznej mają na celu zapewnienie producentom tej żywności warunków uczciwej konkurencji.

Cały proces produkcji w rolnictwie ekologicznym (od pola do stołu) jest ściśle kontrolowany przez upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostki certyfikujące. IJHARS sprawuje nadzór nad prawidłowością, skutecznością i obiektywnością działań kontrolnych prowadzonych przez te jed-

nostki. Dodatkowo IJHARS prowadzi działania zmierzające do trwałego wyeliminowania z rynku nieprawidłowo oznakowanych produktów podszywających się pod kontrolowaną żywność ekologiczną. To ostatnie działanie IJHARS ma niewątpliwe znaczenie dla zapewnienia przejrzystości w funkcjonowaniu rynku żywności ekologicznej.

## Zasady znakowania

Zasady produkcji metodami ekologicznymi, kontroli i certyfikacji oraz znakowania produktów rolnictwa ekologicznego reguluje na poziomie Unii Europejskiej Rozporządzenie Rady (EWG) 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (DzUrz WE L 198 z 22.7.1991 z późn. zm.). Do znakowania tego typu żywności odnoszą się oczywiście wszystkie zasady znakowania żywności określone przepisami krajowymi i wspólnotowymi, a powyższe rozporządzenie określa szczególnie dodatkowe zasady znakowania zarezerwowanego wyłącznie dla żywności produkowanej metodami ekologicznymi.

Następujące grupy produktów żywnościowych można znakować jako pochodzące z produkcji ekologicznej:

- nieprzetworzone produkty rolne roślinne i zwierzęce,
- przetworzone produkty z zawartością minimum 95% składników rolniczych pochodzenia ekologicznego (pozostałe 5% mogą stanowić produkty pochodzenia rolniczego niewyprodukowane metodami ekologicznymi, które są ściśle wymienione w Rozporządzeniu (EWG) Nr 2092/91).

Z produktem oznakowanym jako pochodzący z rolnictwa ekologicznego, wg art. 2 ww. rozporządzenia, mamy do czynienia, gdy taki produkt (lub jego składniki) opisany jest na etykiecie przez oznaczenie su-



**Andrzej Szeremeta**  
Sekcja ds. Rolnictwa  
Ekologicznego

# Okazywać ekologiczną?

gerujące nabywcy, że produkt został (lub jego składniki) uzyskany zgodnie z zasadami produkcji ekologicznej ustanowionymi w ww. rozporządzeniu. Podaje ono również listę określeń stosujących się do metody produkcji ekologicznej w całej Unii Europejskiej, w każdym języku wspólnotowym. Ich zwyczajowe pochodne, np. eko i bio, jak i ich zdrobnienia, z jednakowym znaczeniem, uznawane są jako określenia wskazujące na ekologiczne metody produkcji. Oznakowaniem sugerującym ekologiczne metody produkcji jest również napis „produkt rolnictwa ekologicznego”, wprowadzony jako oznaczenie produktów rolnictwa ekologicznego pierwszą polską ustawą o rolnictwie ekologicznym z 2001 r., często jeszcze stosowany przez producentów, mimo wejścia w życie nowej ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o rolnictwie ekologicznym (DzU Nr 93, poz. 898 ze zm.). Producent żywności ekologicznej, obojętnie, czy będzie to rolnik, przetwórcza, podmiot zajmujący się konfekcjonowaniem lub importer, obowiązkowo po-

winien zamieścić na etykiecie produktu rolnictwa ekologicznego następujące informacje:

- nazwę produktu wraz z odniesieniem do metody produkcji ekologicznej (przez użycie słów: ekologiczny, bio, eko, i ich pochodnych stosowanych samodzielnie i/lub w połączeniach) – wskazujące nabywcy, że produkt ten lub jego składniki zostały uzyskane zgodnie z zasadami produkcji ekologicznej,
- nazwę i numer identyfikacyjny upoważnionej jednostki certyfikującej, której kontroli podlega producent,
- nazwę i adres producenta oraz – jeśli jest różny – właściciela lub sprzedawcy produktu.

Ponadto producent żywności ekologicznej ma prawo zamieścić na etykiecie produktu ekologicznego następujące oznaczenia zarezerwowane wyłącznie dla produktów rolnictwa ekologicznego:

- napis: *Rolnictwo ekologiczne – System kontroli WE*, oznaczający, że produkt został objęty systemem

Nazwy i numery jednostek certyfikujących upoważnionych do kontroli we Wspólnocie Europejskiej i krajach Europejskiego Obszaru Gospodarczego (dodatkowo Islandia i Norwegia) publikowane są przez Komisję Europejską. Wykaz organów publicznych lub podmiotów odpowiedzialnych za kontrolę, o których mowa w art. 15 Rozporządzenia (EWG) Nr 2092/91 (DzUrz WE C. 35 z 17.02.2007 r.), dostępny jest na stronach EUR-lex pod adresem: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2007:035:0009:0032:PL:PDF>

## Rodzaje stosowanych oznakowań

| Element oznakowania  | Oznaczenie sugerujące pochodzenie ekologiczne, np.: bio, eko, ekologiczny w nazwie; napis „produkt rolnictwa ekologicznego” |  Logo EU | Napis lub jego odpowiednik w innym języku: „Rolnictwo ekologiczne - System kontroli WE” | Numer i nazwa upoważnionej jednostki certyfikującej w rolnictwie ekologicznym |
|--|---|---|---|---|
| Grupa produktów  |   |   |   |   |
| Nieprzetworzone produkty rolne roślinne i zwierzęce  | Dozwolone   | Dobrowolne  | Dobrowolne  | Wymagane  |
| Przetworzone produkty z zawartością minimum 95% składników rolniczych pochodzenia ekologicznego  | Dozwolone   | Dobrowolne  | Dobrowolne  | Wymagane  |
| Przetworzone produkty z zawartością 70-95% składników rolniczych pochodzenia ekologicznego   | Dozwolone tylko w wykazie składników wraz z informacją o pochodzeniu  | Niedozwolone  | Niedozwolone  | Wymagane  |
| Produkty wytworzone z upraw z minimum 12-miesięcznym okresem przestawiania, w skład których wchodzi jeden składnik roślinny pochodzenia rolniczego | Niedozwolone - wymagany napis „produkt w trakcie przestawiania na rolnictwo ekologiczne”                                    | Niedozwolone  | Niedozwolone  | Wymagane  |

Powyższe oznakowania nie mogą wystąpić w innych produktach spożywczych:

- z zawartością poniżej 70% składników rolniczych pochodzenia ekologicznego,
- ze składnikami niedopuszczonymi jako składniki produktów rolnictwa ekologicznego (nieznajdującymi się na listach w załączniku VI do Rozporządzenia 2092/91),
- wytworzonych z upraw z min. 12-miesięcznym okresem przestawiania, w skład których wchodzi składnik zwierzęcy lub kilka składników roślinnych pochodzenia rolniczego,
- wytworzonych z upraw z okresem krótszym niż 12-miesięczny okres przestawiania (chyba że taki składnik dopuszczony jest jak na listach w załączniku VI ww. rozporządzenia).

kontroli i został wyprodukowany zgodnie z przepisami Rozporządzenia Rady (EWG) nr 2092/91, ■ logo wspólnotowe (opracowane dla produktów rolnictwa ekologicznego).

Oprócz ww. informacji producent może zamieścić na etykiecie produktu numer certyfikatu zgodności uprawniającego do sprzedaży produktów rolnictwa ekologicznego, a jeżeli producent należy do stowarzyszenia rolników ekologicznych – może dodatkowo zamieszczać logo takiego stowarzyszenia.

Informacje zamieszczone na etykiecie odnoszą się do metody produkcji i muszą jednoznacznie wskazywać, że produkt lub jego składniki zostały wytworzone z wykorzystaniem ekologicznej metody produkcji.

Szczegółowe zasady stosowania dobrowolnie lub obowiązkowo poszczególnych elementów oznakowań w przypadku różnych grup produktów opisane są poniżej oraz przedstawione skrótowo w ramce obok.

### Logo wspólnoty

Logo wspólnoty może występować w oznakowaniu żywności ekologicznej w wersji kolorowej lub czarno-białej. Szczegółowe warunki i techniczne zasady zamieszczania na etykiecie produktów rolnictwa ekologicznego logo określone zostały w załączniku V B do rozporządzenia Rady (EWG) Nr 2092/91.

Logo wspólnoty oraz oznaczenie, że produkt został objęty systemem kontroli (napis „Rolnictwo ekologiczne – System kontroli WE”), mogą być dobrowolnie stosowane przez producentów do znakowania produktów zawierających minimum 95% składników rolniczych pochodzących z produkcji ekologicznej. Takie oznakowanie może znaleźć się na paczkowanych środkach spożywczych. Odstępstwem jest możliwość umieszczania produktów w niezapieczętowanych opakowaniach w przypadku sprzedaży bezpośredniej konsumentowi końcowemu przez producenta lub przetwórcę. Odstępstwo to wymaga, by etykieta towarzysząca takiemu produktowi jasno i jednoznacznie umożliwiała identyfikację tego produktu. Oznaczenie objęcia systemem kontroli musi być przedstawione w języku lub językach, w których sformułowana jest etykieta.

Zaznaczyć jednocześnie należy, że etykieta lub materiał reklamowy odnoszące się do żywności ekologicznej nie mogą zawierać żadnego stwierdzenia sugerującego nabywcy, że informacja o objęciu produktów *systemem kontroli WE* lub obecność logo wspólnoty stanowią gwarancję wyższej jakości pod względem organoleptycznym, żywieniowym lub zdrowotnym.

### Nazwa i numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej

Na opakowaniu żywności ekologicznej wg rozporządzenia Rady (EWG) Nr 2092/91, powinien znaleźć się numer i/lub nazwa upoważnionej jednostki certy-

fikującej w rolnictwie ekologicznym. Przy czym poszczególne kraje członkowskie decydują o stosowaniu numeru i nazwy bądź numeru lub nazwy.

W Polsce, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o rolnictwie ekologicznym, na opakowaniu produktów rolnictwa ekologicznego umieszcza się numer i nazwę jednostki certyfikującej. Ze względu na fakt, że w skład produktów mogą wchodzić surowce przygotowywane przez rolników i półprodukty wyprodukowane przez przetwórców kontrolowanych przez różne UJC, przyjęto, że na opakowaniu produktu ekologicznego zamieszcza się informacje o UJC kontrolującej ostatni podmiot gospodarczy przygotowujący dany produkt. Tak więc jest to jednostka kontrolująca ostatniego przetwórcę lub podmiot przygotowujący (włączając w to konserwację, przetwarzanie, pakowanie, jak również wprowadzanie zmian w etykietowaniu dotyczącym prezentacji metody produkcji ekologicznej).

W przypadku produktów przywożonych z innych krajów Unii Europejskiej, gdy produkt zostaje wyprodukowany i oznakowany w języku polskim przez producenta zagranicznego, stosuje się oznakowanie produktu informacją o zagranicznej UJC, kontrolującej podmiot dokonujący ostatnich czynności przygotowujących. Jeśli taki produkt jest pakowany w Polsce lub wprowadzane są zmiany w jego etykiecie dotyczące prezentacji metody produkcji ekologicznej, to powinien on być oznakowany numerem i nazwą polskiej UJC kontrolującej podmiot dokonujący tych przygotowań i zmian.

Logo UE oraz zastrzeżone określenia „rolnictwo ekologiczne” oraz „bio” na opakowaniu polskiego produktu potwierdzają, że produkt pochodzi z rolnictwa ekologicznego.



### Określenia stosowane do metody produkcji ekologicznej w UE:

angielski - Organic  
 bułgarski - Биологичен  
 czeski - Ekologicke  
 duński - Økologisk  
 estoński - Mahe  
 lub ökoloogiline  
 fiński - Luonnonmukainen  
 francuski - Biologique  
 grecki - Βιολογικό  
 hiszpański - Ecológico  
 holenderski - Biologisch  
 litewski - Ekologiskas  
 łotewski - Bioloģiska  
 maltanski - Organika  
 niemiecki - Ökologisch  
 lub biologisch  
 polski - Ekologiczne  
 portugalski - Biológico  
 rumuński - Ecologic  
 słowacki - Ekologické  
 słoweński - Ekološki  
 szwedzki - Ekologisk  
 włoski - Biologico  
 węgierski - Ökológiai

## Szczegółowe znakowanie

We wszystkich produktach rolnictwa ekologicznego o zawartości minimum 70% składników rolnych pochodzących z produkcji ekologicznej pozostałe składniki rolne mogą być zastosowane, gdy znajdują się na listach w załączniku VI rozdziału C ww. rozporządzenia w przypadku składników pochodzenia rolniczego i w załączniku VI rozdziału A ww. rozporządzenia w przypadku składników pochodzenia pozarolniczego. Dodatkowo w gotowym produkcie ten sam składnik pozyskany z rolnictwa ekologicznego nie może występować z takim samym składnikiem nieekologicznym.

W przypadku grupy produktów o zawartości 70–95% składników rolnych pochodzących z produkcji ekologicznej informacje dotyczące metod produkcji ekologicznej zamieszcza się w wykazie składników w ścisłym powiązaniu ze składnikami ekologicznymi. Informacje te muszą być przedstawione tym samym kolorem, wielkością i czcionką, co inne informacje w wykazie. Takie oznaczenia muszą również pojawić się jako oświadczenie w tym samym polu widzenia, co opis handlowy wraz z informacją: „X% składników pochodzenia rolniczego zostało wyprodukowanych zgodnie z zasadami produkcji ekologicznej”.

W przypadku produktów pozyskanych z produkcji rolniczej w trakcie przestawiania na ekologiczne metody produkcji jedynym dozwolonym oznaczeniem wskazującym na ekologiczne metody produkcji jest napis: „produkt w trakcie przestawiania na rolnictwo ekolo-

giczne”. Przy czym napis ten nie może być wykonany w kolorze oraz czcionką o wielkości i stylu, które są bardziej widoczne niż opis handlowy produktu. Dodatkowo w informacji tej słowa „rolnictwo ekologiczne” nie mogą być widoczne w większym stopniu niż słowa „produkt w trakcie przestawiania na”.

## Oznakowanie kontrolowane

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest organem właściwym do kontroli oznakowania produktów rolnictwa ekologicznego wprowadzanych do obrotu. Inspektorzy IJHARS, dokonujący kontroli u producentów, mogą podejmować działania zgodnie z art. 6 ust. 5 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity DzU z 2005 r. Nr 187, poz. 1577), wg którego oznakowanie artykułu rolno-spożywczego nie może w szczególności wprowadzać w błąd konsumenta, co do tożsamości tego artykułu, w tym jego pochodzenia oraz sposobu produkcji. Możliwe jest wydanie decyzji, zgodnie z art. 29 ust. 1 pkt 2 ww. ustawy, nakazującej poddanie błędnie oznakowanego artykułu rolno-spożywczego określonym zabiegom. Przykładowo można nakazać usunięcie z oznakowania określonych elementów, słów, napisów czy znaków. W określonych przypadkach (przede wszystkim wtedy, gdy konsumentowi oferowane są jako ekologiczne produkty, które nie zostały wyprodukowane metodami ekologicznymi) inspektorzy IJHARS mogą karać osoby łamiące przepisy karą grzywny.

W drugim kwartale 2007 r. Inspektorzy JHARS przeprowadzili kontrole w 91 podmiotach zajmujących się pakowaniem i wprowadzaniem jaj do obrotu. U pięciu producentów wykryto nieprawidłowości w oznakowaniu jaj. Etykiety zawierały oznaczenia sugerujące ekologiczne metody produkcji w przypadku jaj niewyprodukowanych zgodnie z tymi metodami. Nałożone zostały mandaty na kwotę 1700 zł. wydano 1 decyzję zakazującą wprowadzanie do obrotu do czasu prawidłowego oznakowania.



Logo UE oraz zastrzeżone określenia „Agricoltura biologica” na opakowaniu włoskiego sosu z warzyw potwierdzają, że produkt pochodzi z rolnictwa ekologicznego.

## Wersje językowe oznakowania „Rolnictwo ekologiczne - system kontroli WE”

|                     |  |
|---------------------|--|
| ► Angielski - EN    | Organic Farming - EC Control System  |
| ► Bułgarski - BG    | Биологично земеделие - Система на контрол на ЕО  |
| ► Czeski - CS       | Ekologické zemědělství - kontrolní systém ES   |
| ► Duński - DA       | Økologisk Jordbrug - EF-kontrolordning   |
| ► Estoński - ET     | Mahepõllumajandus - EÜ kontrollisüsteem, Õkoloogiline põllumajandus - EÜ kontrollisüsteem              |
| ► Fiński - FI       | Luonnonmukainen maataloustuotanto - EY:n valvontajärjestelmä   |
| ► Francuski - FR    | Agriculture biologique - Système de contrôle CE  |
| ► Grecki - EL       | Βιολογική γεωργία - Σύστημα ελέγχου  |
| ► Hiszpański - ES   | Agricultura Ecológica - Sistema de control CE  |
| ► Litewski - LT     | Ekologinis žemės ūkis - EB kontrolės sistema   |
| ► Łotewski - LV     | Bioloģiskā lauksaimniecība - EK kontroles sistīma  |
| ► Maltański - MT    | Agrikultura Organika - Sistema ta' Kontroll tal-KE   |
| ► Niderlandzki - NL | Biologische landbouw - EG-controlesysteem  |
| ► Niemiecki - DE    | Ökologischer Landbau - EG-Kontrollsystem, Biologische Landwirtschaft - EG-Kontrollsystem               |
| ► Polski - PL       | Rolnictwo ekologiczne - system kontroli WE   |
| ► Portugalski - PT  | Agricultura Biológica - Sistema de Controlo CE   |
| ► Rumuński - RO     | Agricultură Ecologică - Sistem de control CE   |
| ► Słowacki - SK     | Ekologické poľnohospodárstvo - kontrolný systém ES, Biologické poľnohospodárstvo - kontrolný systém ES |
| ► Słoweński - SL    | Ekološko kmetijstvo - Kontrolni sistem ES  |
| ► Szwedzki - SV     | Ekologiskt jordbruk - EG-kontrollsystem  |
| ► Węgierski - HU    | Ökológiai gazdálkodás - EK Ellenőrző Rendszer  |
| ► Włoski - IT       | Agricoltura Biologica - Regime di controllo CE   |

# Klasyfikacja tusz w systemie EUROPE

foto: Marcin Wodzyński

**Obowiązek stosowania klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce dotyczy wszystkich rzeźni, które w ostatnim roku ubiły powyżej 10 400 sztuk trzody chlewnej. Ale nie dotyczy tusz uzyskanych w wyniku uboju świń, będących własnością tych zakładów oraz przekazanych do przerobu**



**Romana Pawelec**  
Wydział Kontroli Jakości  
Handlowej Artykułów  
Rolno-Spożywczych  
i Środków Produkcji

Odpowiedzialność za prawidłowe stosowanie skali klasyfikacji tusz wieprzowych ponoszą przedsiębiorstwa prowadzące ubój trzody chlewnej, zaś czynności nadawania klas jakości handlowej tuszom wieprzowym w systemie EUROPE mogą dokonywać tylko osoby, które posiadają uprawnienia rzeczoznawcy w zakresie klasyfikacji. Rzeczoznawcami są najczęściej pracownicy rzeźni.

## Prezentacja oraz klasy mięsności

W Polsce stosuje się prezentację standardową\*. W przypadku odstępstw od prezentacji standardowej stosowane są właściwe wskaźniki korekty masy tusz.

Klasy mięsności:

- S – zawartość mięsa powyżej 60%,
- E – zawartość mięsa w zakresie 55 do <60%,
- U – zawartość mięsa w zakresie 50 do <55%,
- R – zawartość mięsa w zakresie 45 do <50%,
- O – zawartość mięsa w zakresie 40 do <45%,
- P – zawartość mięsa w zakresie <40%.

## Sposób ustalania klas oraz masy tusz

Tusze wieprzowe w Polsce są klasyfikowane przy użyciu zatwierdzonych aparatów do szacowania zawartości mięsa chudego w tuszy. Urządzenia zatwierdzone\*\* to: Ultra FOM 300, Auto FOM, CGM Sydel oraz IM-03.

Masa tusz wieprzowych oraz klasa mięsności tusz powinna być określona w czasie do 45 minut od momentu rozpoczęcia czynności ubojowych.

## Znakowanie tusz wieprzowych

Tusze wieprzowe znakuje się po sklasyfikowaniu przez stemplowanie lub/i etykietowanie.

Etykieta powinna zawierać następujące informacje:

- nazwę i numer zatwierdzenia rzeźni,
- numer identyfikacyjny lub ubojowy zwierzęcia,
- datę uboju i masę tuszy,
- klasę mięsności.

Oznakowanie za pomocą stempla zawiera informację o klasie mięsności.

## Zakres kontroli

- sprawdzenie, czy klasyfikację prowadzi rzeczoznawca do spraw klasyfikacji tusz wieprzowych;
- sprawdzenie poprawności klasyfikacji (50 sztuk);
- sprawdzenie równania regresji;
- ustalenie stosowanej w zakładzie prezentacji oraz prawidłowości obróbki tusz wieprzowych;
- sprawdzenie prawidłowości określenia sumarycznego wskaźnika korygującego masę tuszy w procentach;
- sprawdzenie legalizacji oraz dokumentacji kalibracji wagi;
- sprawdzenie prawidłowości ustalenia tary wskazywanej przez wagę;
- sprawdzenie czasu pomiaru mięsności oraz ważenia tuszy;
- sprawdzenie poprawności znakowania (50 sztuk);
- sprawdzenie poprawności sporządzania protokołów z ustalenia klas jakości tusz wieprzowych;
- sprawdzenie poprawności znakowania z protokołami z ustalenia klas jakości tusz wieprzowych;
- sprawdzenie, czy protokoły z ustalenia klas jakości tusz wieprzowych są przechowywane przez co najmniej 1 rok;
- sprawdzenie prawidłowości określenia skorygowanej masy tusz w protokołach z ustalenia klas jakości tusz wieprzowych;
- sprawdzenie dokumentacji wystawianej dostawcom żywca i porównanie z dokumentacją zakładową (zgodność w zakresie masy, klasy mięsności).

\* Zgodnie z Rozporządzeniem Rady EWG Nr 3220/84 z dnia 13 listopada 1984 r. ustanawiającym

wspólnotową skalę klasyfikacji tusz wieprzowych (DzU WEL 301, z 20.11.1984 r. str. 1)

\*\* Decyzja Komisji Nr 2005/240/WE z dnia 11 marca 2005 r. zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce (DzU WEL 74, z dnia 19.03.2005, str. 62, z późn. zm.).



# wieprzowych w Polsce

## Weryfikacja zakładów uboju trzody chlewnej

Po zakończeniu roku kalendarzowego, na podstawie wielkości uboju rocznego, określa się wielkość uboju trzody chlewnej w tygodniu średnio w roku dla każdego zakładu objętego kontrolą klasyfikacji tusz wieprzowych. Jeżeli wielkość tygodniowego uboju wynosi 200 sztuk świń lub więcej, zakład będzie nadal podlegał obowiązkowi prowadzenia klasyfikacji tusz wieprzowych.

W przypadku gdy tygodniowy ubój średnio w roku kształtował się na poziomie poniżej 200 sztuk świń, w najbliższym roku zakład nie będzie podlegał obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych. Jeżeli jednak zakład taki, mimo braku obowiązku prowadzenia klasyfikacji, nadal będzie ją prowadził (dobrowolnie) – to również będzie podlegał kontroli prawidłowości klasyfikacji.

W celu stwierdzenia, czy na terenie województwa znajdują się zakłady uboju trzody chlewnej, które dotychczas nie miały obowiązku podjęcia klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP, a obecnie podlegają temu obowiązkowi, na początku każdego roku (do dnia 31 stycznia) przeprowadza się weryfikację poziomu uboju w rzeźniach. Zakład, który dotychczas nie podlegał obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych, a w ostatnim roku kalendarzowym przekroczył ubój 10400 sztuk świń, zostanie objęty kontrolą prawidłowości klasyfikacji w bieżącym roku.

## Wyniki kontroli z 2006 r.

Głównym celem kontroli prawidłowości klasyfikacji tusz wieprzowych wg EUROP, prowadzonych przez IJHARS, jest zapewnienie przestrzegania obowiązujących przepisów oraz podnoszenie zaufania społecznego do systemu klasyfikacji funkcjonującego w Polsce.

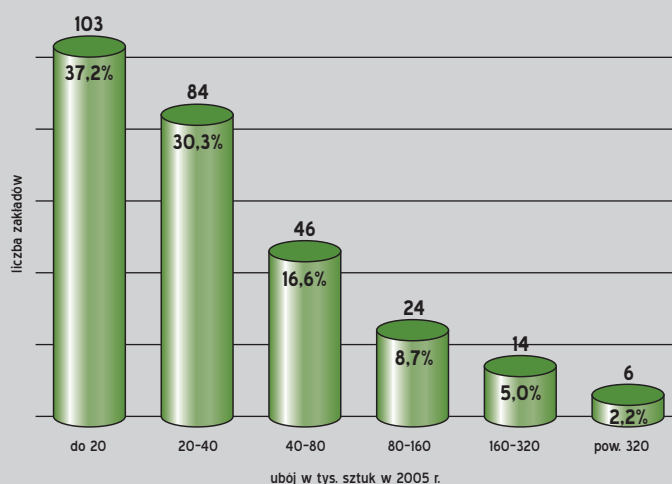
## Zakłady pod nadzorem

Według danych Inspekcji Weterynaryjnej, w Polsce funkcjonuje 1150 ubojni trzody chlewnej. Na podstawie wielkości uboju z 2005 r. stwierdzono, że obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych w 2006 r. podlega 277 zakładów ubojowych, tj. 24,1%

1. Liczba zakładów ubojowych objętych nadzorem w zakresie klasyfikacji tusz wieprzowych w 2006 r. w poszczególnych województwach



2. Liczba zakładów ubojowych objętych kontrolą prawidłowości klasyfikacji tusz wieprzowych w 2006 r. według wielkości uboju osiągniętego w 2005 r.





Aparat do klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP IM-03 wykonuje pomiar statyczną sondą optyczną

wszystkich działających w Polsce. Zakłady te objęto nadzorem, przeprowadzając w 2006 r. 1055 wizyt kontrolnych.

Spośród zakładów, które podlegały obowiązkowi klasyfikowania tusz wieprzowych w 2006 r., w roku poprzednim obowiązek ten miały 184 zakłady, tj. 66,4% wszystkich nadzorowanych. Liczba zakładów, które ze względu na osiągnięty poziom uboju w 2005 r. podlegały obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych dopiero w 2006 r., wynosi 93, tj. 33,6% wszystkich nadzorowanych.

Natomiast 72 zakłady ubojowe, które podlegały obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych w 2005 r., obecnie nie mają tego obowiązku.

Wszystkie te rzeźnie, które nie były objęte obowiązkiem klasyfikacji tusz wieprzowych w roku poprzednim, osiągnęły ubój na poziomie nie większym niż 40 tys. sztuk trzody chlewnej. W tej grupie znajduje się 75 rzeźni, które osiągnęły w 2005 r. ubój trzody chlewnej na poziomie do 20 tys. sztuk oraz 18 rzeźni, które osiągnęły ubój bydła na poziomie 20–40 tys. sztuk. Na rys. 2 przedstawiono zakłady objęte nadzorem w podziale na grupy, w zależności od osiągniętego poziomu uboju w 2005 r.

Najliczniejszą grupę stanowią zakłady osiągające ubój w granicach do 20 tys. sztuk trzody chlewnej – grupa ta stanowi 37,2% wszystkich kontrolowanych zakładów. Średnia liczba uboju świń w tej grupie wynosiła w 2005 r. 14,7 tys. sztuk (tj. 283,7 sztuk średniotygodniowo).

Drugą co do liczebności grupą są zakłady osiągające ubój na poziomie 20–40 tys. sztuk świń – grupa ta stanowi 30,3% wszystkich kontrolowanych zakładów. Średni ubój w 2005 r. w tej grupie wynosił 30,3 tys. sztuk (582,0 sztuk średniotygodniowo). Pozostałe grupy zakładów stanowią 32,5% wszystkich kontrolowanych i charakteryzują się następującym średnim poziomem uboju w 2005 r.:

- grupa o wielkości uboju 40–80 tys. sztuk trzody chlewnej – 55,1 tys. sztuk (tj. 1060,1 sztuk tygodniowo),
- grupa o wielkości uboju 80–160 tys. sztuk trzody chlewnej – 111,5 tys. sztuk (tj. 2143,5 sztuk tygodniowo),
- grupa o wielkości uboju 160–320 tys. sztuk trzody chlewnej – 214,3 tys. sztuk (tj. 4120,9 sztuk tygodniowo),
- grupa o wielkości uboju powyżej 320 tys. sztuk trzody chlewnej – 486,2 tys. sztuk (tj. 9350,3 sztuk tygodniowo).

## Zakłady ubojowe posiadające choirometry

Spośród zakładów podlegających obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych, na początku 2006 r. 69 miało urządzenia do szacowania mięsności, co stanowiło 24,9% wszystkich objętych nadzorem. Pod koniec 2006 r. liczba zakładów posiadających zatwierdzony choirometr podwoiła się i wynosiła 143, tj. 51,6% wszystkich kontrolowanych.

Największy wzrost liczby choirometrów wystąpił w grupie zakładów osiągających poziom uboju w granicach 20–40 tys. sztuk trzody chlewnej i wynosił 17 punktów procentowych. Wzrost liczby choirometrów o 13 punktów procentowych wystąpił w grupach o uboju 40–80 tys. sztuk oraz 80–160 tys. sztuk świń. Liczba urządzeń do szacowania mięsności rosła najwolniej, tj. o 8 punktów procentowych, w grupie o najniższym poziomie uboju trzody chlewnej – do 20 tys. sztuk.

## Zakłady ubojowe z rzeczoznawcami

Spośród zakładów objętych nadzorem w zakresie prawidłowości klasyfikacji tusz wieprzowych, na początku 2006 r. 171 zatrudniało uprawnionych rzeczoznawców, co stanowiło 61,7% jednostek kontrolowanych. Pod koniec 2006 r. liczba zakładów zatrudniających uprawnionych rzeczoznawców wzrosła o 1/3 i wynosiła 231, tj. 83,4% wszystkich kontrolowanych.

Największy wzrost liczby zatrudnionych rzeczoznawców wystąpił w grupie zakładów osiągających najniższy poziom uboju, tj. do 20 tys. sztuk trzody chlewnej, i wynosił 31 punktów procentowych. Wzrost liczby zatrudnionych rzeczoznawców o 19, 18 oraz 17 punktów procentowych wystąpił w grupach osiągających poziom uboju 20–40 tys. sztuk, 40–80 tys. sztuk oraz 80–160 tys. sztuk świń. Liczba uprawnionych rzeczoznawców zatrudnionych w rzeźniach rosła najwolniej, tj. o 7 punktów procentowych, w grupie o uboju trzody chlewnej 160–320 tys. sztuk.

## Pozostałe ustalenia

W roku 2006 w Polsce poddano ubojowi ok. 24,6 mln sztuk trzody chlewnej (dane IERiGŻ). W nadzorowanych rzeźniach ubito 13,9 mln sztuk trzody – 56,5% całkowitego uboju świń w Polsce. Liczba sklasyfikowanych tusz wieprzowych w nadzorowanych

zakładach wynosiła 9,3 mln sztuk, tj. 67% trzody ubitej w tych rzeźniach.

W trakcie kontroli prawidłowości klasyfikacji tusz wieprzowych inspektorzy sprawdzają, pod kątem przestrzegania właściwych przepisów, prawidłowość obróbki tusz, sposób ich oznakowania oraz czas, w którym należy ustalić klasę i masę tusz. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- błędy w obróbce tusz – w 28 ubojniach, tj. 10,1% wszystkich nadzorowanych;
- niewłaściwe oznakowanie tusz – w 42 ubojniach, tj. 15,2% wszystkich nadzorowanych;
- przekroczenia czasu, w którym należy ustalić masę oraz klasę tusz – w 45 ubojniach, tj. 16,3% wszystkich nadzorowanych.

### Nadawanie uprawnień rzeczoznawcom

Uprawnienia rzeczoznawcy w zakresie klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP nadaje – w drodze decyzji administracyjnej – Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, właściwy ze względu na miejsce zamieszkania rzeczoznawcy.

Rzeczoznawcy otrzymują uprawnienia na okres 3 lat, po uprzednim zdaniu egzaminu kwalifikacyjnego. Egzamin kwalifikacyjny na rzeczoznawcę w zakresie klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP prowadzi komisja egzaminacyjna powoływana przez Głównego Inspektora. Egzamin składa się z części teoretycznej (test) i praktycznej. W części praktycznej kandydaci na rzeczoznawców dokonują klasyfikacji tusz wieprzowych, posługując się każdym z zatwierdzonych choirometrów ręcznych, tj. Ultra-Fomem 300, CGM-Sydelem oraz IM-03. Rzeczoznawcy posiadający uprawnienia do nadawania klas jakości tuszom wieprzowym mogą dokonywać klasyfikacji na obszarze całego kraju.

### Nadzór nad rzeczoznawcami

W rejestrach rzeczoznawców, prowadzonych przez wojewódzkie inspektoraty, obecnie wpisanych jest 533 rzeczoznawców do spraw klasyfikacji tusz wieprzowych. Spośród osób uprawnionych 372 rzeczoznawców (69,8%) czynnie dokonuje klasyfikacji tusz wieprzowych. Powody, dla których rzeczoznawcy nie wykonują klasyfikacji, to:

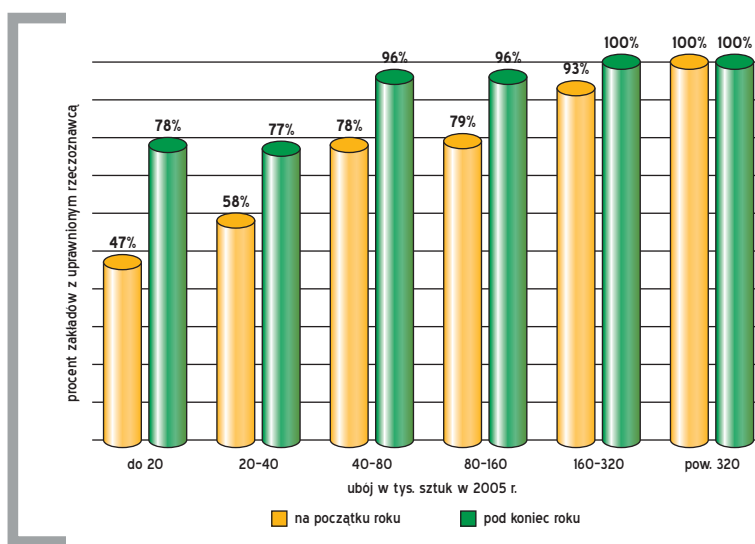
- zakład, w którym rzeczoznawca jest zatrudniony, nie podlega obowiązkowi klasyfikowania tusz wieprzowych (niskie uboje lub rezygnacja z ubojów świń);
- przeniesienie rzeczoznawcy na inne stanowisko w zakładzie ubojowym (reorganizacja, awans);
- rozwiązanie przez rzeczoznawcę umowy o pracę z zakładem ubojowym i podjęcie pracy w innym zawodzie.

W trakcie wizyt kontrolnych inspektorzy nadzorują również pracę rzeczoznawców. W 2006 r. objęto nadzorem wszystkich czynnych rzeczoznawców. Stwier-

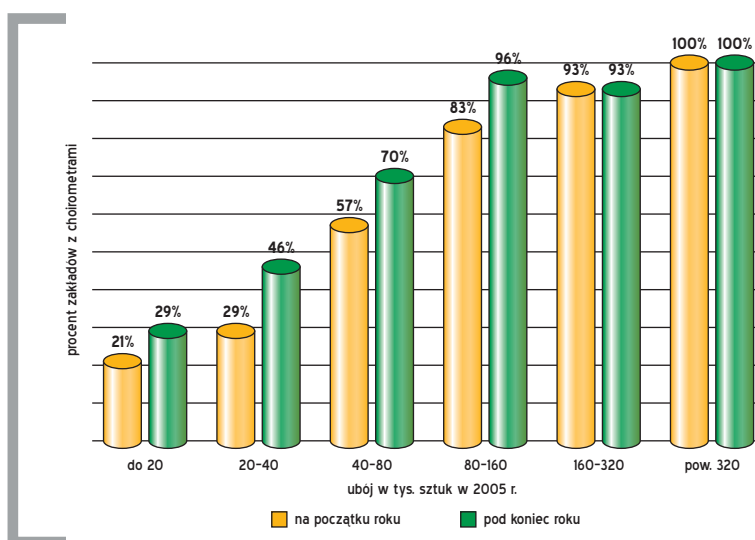
dzone podczas kontroli błędy, popełnione przez rzeczoznawców, to:

- nieprawidłowe dokumentowanie klasyfikacji – 61 osób, tj. 16,4% wszystkich kontrolowanych rzeczoznawców;
- niewłaściwe przechowywanie dokumentacji z klasyfikacji – 49 osób, tj. 13,2% wszystkich kontrolowanych rzeczoznawców;
- stosowanie niewłaściwego choirometru – 14 osób, tj. 3,8% kontrolowanych rzeczoznawców do spraw klasyfikacji tusz wieprzowych.

### 3. ODSETEK ZAKŁADÓW POSIADAJĄCYCH RZECZOZNAWCĘ W OGÓLNEJ LICZBIE ZAKŁADÓW W POSZCZEGÓLNYCH GRUPACH NA POCZĄTKU I POD KONIEC 2006 R.



### 4. ODSETEK ZAKŁADÓW POSIADAJĄCYCH CHOIROMETRY W OGÓLNEJ LICZBIE ZAKŁADÓW W POSZCZEGÓLNYCH GRUPACH NA POCZĄTKU I POD KONIEC 2006 R.



Infografika: Jacek Tomaszewicz, Key Text

# Kontrola w Republice

**System kontroli żywności w Republice Czeskiej oparty jest na zintegrowanym podejściu i konsekwentnym wprowadzaniu procedur kontrolnych w całym łańcuchu żywnościowym**

**M**inisterstwo Rolnictwa (MR) odpowiada za kwestie weterynaryjne i fitosanitarne, żywienie i dobrostan zwierząt, produkcję i etykietowanie żywności i pasz oraz żywność i pasze zawierające GMO. Minister rolnictwa jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności i pasz na poziomie narodowym.

**Ministerstwo Zdrowia (MZ)** odpowiedzialne jest za nadzór nad zakładami zbiorowego żywienia oraz materiałami wchodzącymi w kontakt z żywnością i za normy dotyczące właściwości mikrobiologicznych, dodatków do żywności, aromatów, zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych w środkach spożywczych. Ministerstwo ocenia ryzyko zdrowotne związane z żywnością i bada przypadki chorób przez nią wywoływanych. Opiniuje też na poziomie narodowym wnioski o wprowadzenie na rynek nowej żywności, suplementów diety oraz produktów GMO.

Urzędowa kontrola żywności jest sprawowana przez następujące organy:

- **Organy Publicznej Ochrony Zdrowia (MZ)** nadzorują usługi gastronomiczne oraz rozpoznają i badają przypadki chorób wywoływanych przez żywność oraz ich potencjalny wpływ na zdrowie, podejmują kroki zapobiegające rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych.
- **Państwowa Administracja Weterynaryjna (MR)** nadzoruje produkty pochodzenia zwierzęcego i ich produkcję, monitoruje zdrowie i dobrostan zwierząt oraz ich ochronę.
- **Służba Kontroli Żywności i Rolnictwa (MR)** kontroluje produkty żywnościowe, surowce do ich produkcji, produkty rolnictwa, produkty tytoniowe. Swoim zakresem kompetencji obejmuje pro-

dukcję, składowanie, transport i sprzedaż, włączając eksport i import.

- **Państwowa Administracja Fitosanitarna (MR)** chroni terytorium państwa przed organizmami szkodliwymi, systematycznie badając występowanie organizmów poddawanych kwarantannie, i podejmuje kroki w celu zapobiegania ich rozprzestrzenianiu, diagnozuje choroby i szkodniki roślin i produktów roślinnych, rejestruje pestycydy i inne środki ochrony roślin.
- **Centralny Instytut ds. Nadzoru i Badań w Rolnictwie (MR)** wykonuje analizy i monitoring procesu produkcji produktów winiarskich, pasz, nasion i sadzonek roślin uprawnych, chmielu, nawozów, polepszaczy gleby, regulatorów wzrostu, odpowiada także za agrochemiczne badania gleb rolniczych oraz ochronę praw odmianowych roślin.

W 2002 r. powstała jednostka koordynująca, której celem jest koordynacja działań na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywności w kraju. Składa się ona z przedstawicieli organów administracji państwowej, państwowych organów kontrolnych oraz organizacji konsumenckich i przemysłowych.

Przepisy prawne dotyczące żywności podlegają zakresowi uprawnień dwóch ministerstw: Ministerstwa Rolnictwa i Ministerstwa Zdrowia.

Podstawowym aktem prawnym jest Ustawa Nr 110/1997 Coll., o produktach żywnościowych i tytoniowych oraz o nowelizacji i uzupełnieniu ustaw powiązanych, uchwalona przez czeski parlament w 1997 r. i kilkakrotnie poprawiona. Zmiany były zainicjowane głównie nowymi aktami prawnymi, przyjętymi przez Wspólnotę Europejską. Ustawa żywnościowa określa podstawowe obowiązki i zakres odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym, ustala zasady produkcji i wprowadzania na

# żywności Czeskiej

rynek bezpiecznych artykułów żywnościowych oraz ich etykietowania.

W ustawie ustalone są kompetencje organów nadzorujących. Zawiera także postanowienia o karach pieniężnych. Szereg przepisów wykonawczych, określających niektóre wymagania, na przykład dotyczące etykietowania, dodatków do żywności, środków spożywczych, są częścią prawa żywnościowego. Ustawa

powołuje krajowy system szybkiego ostrzegania RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) oraz krajowy punkt kontaktowy zapewniający wymianę informacji z Komisją Europejską. Sieć RASFF składa się z powiązanych organów administracji państwowej i władz odpowiedzialnych za kontrole w całym łańcuchu żywnościowym.

*Opracowano w Wydziale Współpracy Międzynarodowej*

## Przydatne linki:

Państwowa Administracja Weterynaryjna:

[www.svscr.cz/hlavni\\_gb.php](http://www.svscr.cz/hlavni_gb.php)

Służba Kontroli Żywności i Rolnictwa:

[www.szpi.gov.cz/en/](http://www.szpi.gov.cz/en/)

Państwowa Administracja Fitosanitarna:

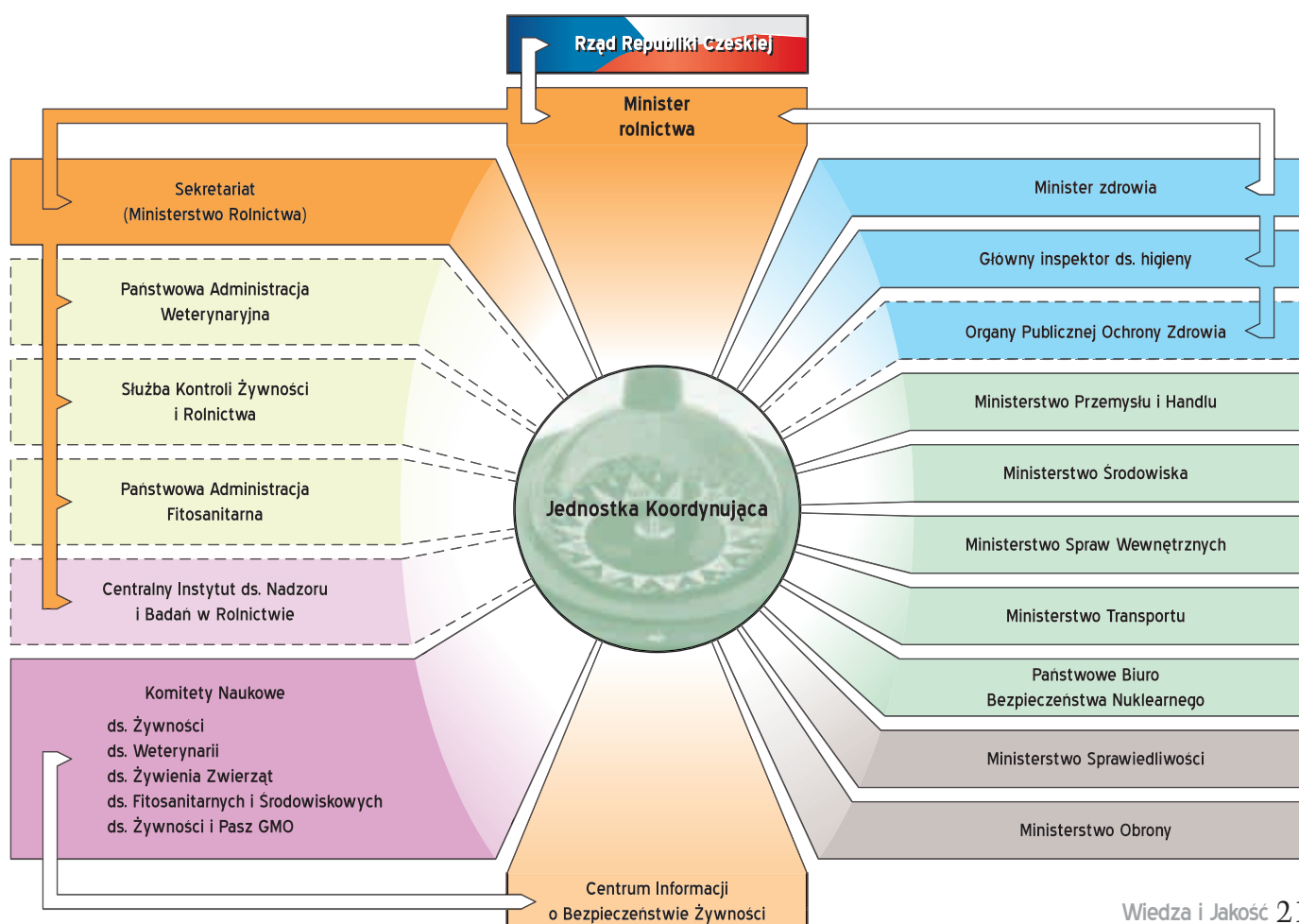
[www.srs.cz/en/](http://www.srs.cz/en/)

Centralny Instytut ds. Nadzoru i Badań w Rolnictwie:

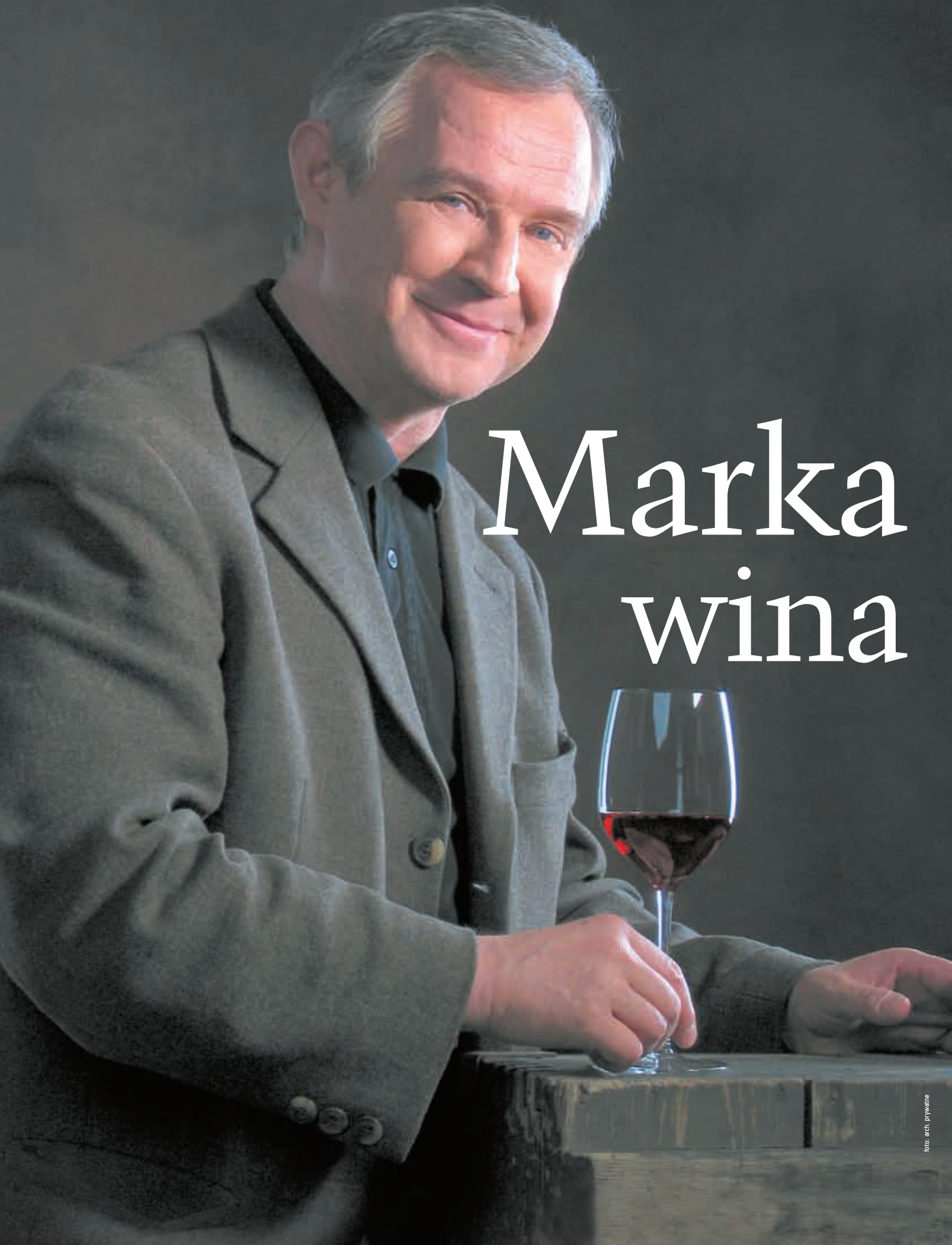
[www.ukzuz.cz/en/index.php](http://www.ukzuz.cz/en/index.php)

Ministerstwo Rolnictwa: [www.mze.cz/en/](http://www.mze.cz/en/)

## URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOSCI ORAZ JEDNOSTKI UCZESTNICZĄCE W DZIAŁANIACH NA RZECZ ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI W REPUBLICE CZESKIEJ



# Marka wina



**O kulturze, wielowiekowej tradycji oraz radości obcowania.  
O całym świecie zawartym w małej lampce wina.  
O tym, co w życiu najciekawsze, najlepsze i najprzyjemniejsze.  
O pasji z pasją opowiada Marek Kondrat**

**Jak Pan sądzi, jak powstaje wino – czy jest to produkt technologii, czy dzieło sztuki?**

Wino jest przy człowieku od zawsze. Ja traktuję ten obszar jako część cywilizowanego życia. Winiarstwo jest połączeniem wielu dziedzin. Jest twórczością, ponieważ mamy do czynienia z tworem żywym, który nawet po przetworzeniu żyje i ulega pewnym metaformom, jakimś modyfikacjom. Człowiek ma ogromny wpływ na jego charakter, kształt. Sam sok winogronowy jest tworem dość prostym: woda, cukier i dwutlenek węgla. Ale tu jest coś jeszcze, kto wie, czy nie najistotniejsze – aspekt ludzki – pasja i talent człowieka.

**Wskutek rozwoju technologii produkcja wina w coraz większym stopniu podlega kontroli komputerów. Czy dzięki temu wino będzie bliższe doskonałości?**

Ten proces postępuje. Dzisiaj, wszędzie tam, gdzie odwiedzam winiarzy, mam do czynienia z tankami z nierdzewnej stali zaopatrzonymi w komputer, który dostaje informacje, jak długo ma trwać proces fermentacji, w jakiej temperaturze. Jest to narzucone przez winiarza, ale to jest też rodzaj wpływu człowieka, który wykorzystuje współczesną technikę. Natomiast komputer i tak nie stworzy czegoś idealnego. Wszystko przeliczy, ale duch się gdzieś ulotni. Takie próby były już w dziedzinie muzyki, kiedy komputer sam komponował. Stworzono ideał, ale pozbawiony ducha. Pozbawiony pomyłki, którą niesie ze sobą czynnik ludzki, ale też efektu zaskoczenia. Brak było tej chropowatości, którą daje człowiek. Muzyka z komputera nie ma duszy, nie ma tych nieczystych dźwięków, które stanowią jej urodę. Tak samo jest z winem.

**Czy zgadza się Pan ze zdaniem koneserów i krytyków, że nie da się wyprodukować wspaniałego wina bez wieków doświadczeń? Na przykład przygoda z winem Nowej Zelandii zaczęła się około 30 lat temu, a mimo to z tego kraju pochodzi najlepsze wino na świecie – Sauvignon Blanc.**

Jak powiedziała właścicielka najsłynniejszego chateau z winnicami, baroneska Philippine de Rothschild: „Wytwarzanie wina to tak naprawdę bardzo prosta rzecz... tylko pierwsze 200 lat jest trudne”. Winiarstwo Nowej Zelandii czy Stanów Zjednoczonych należy rozumieć trochę inaczej. Na sukces ich win składa się zestaw ludzi, którzy przyjechali głównie z Europy, którzy zaliczyli już ten czas na starym kontynencie i przenieśli tradycję w miejsce „świeżo odkryte”. Dzięki temu USA i Nowa Zelandia są w rodzinie krajów tworzących doskonałe wina.

**Co jest powodem, że w Polsce nie mamy rozwiniętej kultury winiarstwa?**

Największy kłopot stanowi dla nas kwestia kulturowa i cywilizacyjna, ponieważ nieustannie poganiamy czas, w związku z tym taki termin jak 200 lat jest dla nas jakąś nieprawdopodobną abstrakcją. Trawnika nie możemy wyhodować, a co dopiero wina (śmiech). Wszystko robimy na skrót i niezwykle szybko. Brak nam cierpliwości.

To fakt, że nasz kraj jest trudno położony, między cywilizacjami Wschodu i Zachodu, ale można z tego czerpać korzyści, tylko trzeba mieć charakter. Proszę spojrzeć na naszych sąsiadów, Czechów. Oni zupełnie inaczej pojmują rzeczywistość. Dzięki temu mają wina (śmiech).

**Polskę zaliczono do strefy A upraw winorośli. Czy dzięki temu polskie wina mogą sprostać konkurencji z innych krajów UE pod względem jakości i ekonomii?**

Będą musiały. Pojawiając się na rynku, będą cały czas konkurowały z nimi w określony sposób. Czesi (zostańmy chwilę przy nich, bo to najbliższy przykład geograficzny i kulturowy) robią swoje morawskie wina, których tak naprawdę nie widać ani we Francji, ani we Włoszech. Nie przenoszą się, bo nie mają takiej siły, głównie finansowej, żeby konkurować ze światowym rynkiem, ale jednak są. Lokalność jest tu niezwykle ważna. Oni robią wina dla swoich konsumentów i dla nich są one wystarczająco odpowiednie.

**Château Lafite** - winnica we Francji rodziny Rothschildów. Nazwa Lafite pochodzi od gaskońskiego wyrażenia la hite, oznaczającego mały pagórek. Jedyne cztery Château z rejonu Bordeaux uzyskały najwyższy status tzw. Premier Cru Supérieur w oficjalnej klasyfikacji win z tego rejonu z 1855 r., w tym właśnie Château Lafite Rothschild.

**Bordeaux** - najważniejszy i największy rejon winiarski Francji (tzw. Bordelais). Wina są produkowane w ok. 3000 châteaux, co oznacza dosłownie zamek. Rejon Bordeaux można podzielić na setki mikrorejonów produkujących różne rodzaje win, ale ogólnie jest on podzielony na 6 okręgów: Medoc, Graves, Sauternes, Entre-deux-Mers, Saint-Emilion oraz Pomerol. Wina czerwone tu produkowane są w większości otrzymywane z odmian winogron Cabernet (Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc) oraz Merlot, Malbec i Petit Verdot; wina białe - z odmian Sauvignon, Sémillon, Muscadelle i Merlot Blanc, przy czym wina są sporządzane przeważnie z kilku odmian. Wina tego rejonu zyskują przez leżakowanie; wielkie wina czerwone, jak Margaux czy St. Emilion, powinny leżakować 5-10 lat, a wina białe 2-4 lata.

**Cabernet** - szlachetna odmiana winogron używanych do produkcji czerwonych win rejonu bordoskiego oraz lepszych gatunków czerwonych win stołowych w różnych krajach. Za najlepszy gatunek tej odmiany jest uważany Cabernet-Sauvignon. Wino jest ciemne, z dużą ilością garbnika, więc jako młode jest cierpkie i niezbyt przyjemne w smaku. Musi leżakować, by z czasem powstało wspaniałe wino o wybornym, pełnym smaku i pięknym, delikatnym bukietcie.



**Marek Kondrat**  
– koneser dobrych win

Znajdują nabywców wśród ludzi, którzy naprawdę piją wino, lubią kontakt z winem, które jest doskonałym towarzyszem posiłku i rozmowy. I nie chodzi im o to, żeby się „uwalić jak szpadel” w pięć minut, nie potrzebują Château Lafite, bo wiedzą, że ich rodzime wino w niczym nie ustępuje francuskiemu czy hiszpańskiemu. Na tym to polega, aby dotrzeć z regionalnością, lokalnością wina.

Zresztą, cała sztuka polega na tym, aby wino ośmielić, aby pozbawić je tej elitarności, wyniosłości, udawanego i nieprawdziwego przekonania, które funkcjonuje wśród laików, że liczy się tylko wino „im starsze, tym lepsze”. To są zupełnie baśniowe historie, kompletnie nieprawdziwe, oparte na zasłyszaniu. A tak naprawdę, najważniejszy w winie polskim, francuskim czy czeskim jest czas, który możemy mu poświęcić. Bo wino wymaga posiadania i kilku słów oceny.

**Jakie rady dałby Pan przedsiębiorcom z Polski, chcącym dołączyć do wielkiej rodziny winiarzy? Czy powinni się specjalizować w klasycznych gatunkach winogron, czy nowoczesnych mieszankach?**

Wszystkie kraje od wieków starały się przynależeć do tej rodziny, łącznie z Norwegami, którzy w połowie XIX w. też tworzyli wina, pod szkłem, bo inaczej się nie dało, ale tworzyli. Po co? To jest właśnie ten imperatyw. Mogli je sobie przecież kupić gdzie indziej. Anglicy też się bili, żeby mieć dostęp do wina. Prowadzili wojny winne z Francją, Hiszpanią i Portugalią. W końcu musieli się poddać i stworzyli, marne, bo marne, ale własne wina. Najistotniejsza jest chęć. Dzisiaj każdego roku przybywa do tej rodziny kilka krajów, których nigdy nie skojarzylibyśmy z produkcją win, a jednak: Indie, Tajlandia, Japonia.

Polska powinna tylko chcieć. Korzystając ze szczepów, które przystosowane są do naszego klimatu, tzw. kaukaskich, pochodzących ze źródeł narodzin, wina będą dość dobrze owocowały w naszym klimacie. Roman Myśliwiec, właściciel winnicy Golesz pod Jastklem, ma szkółkę szczepów, w której dokonuje pewnych modyfikacji, tworzy hybrydy, klony. Doskonale przysposabia je do naszego klimatu, gleby. Reszta to będzie ćwiczenie charakteru, wina i człowieka.

Ja nie muszę winiarzom nic radzić, zwłaszcza że tu się czuję zupełnie bezradny. Oni doskonale sobie radzą beze mnie. Nie jestem rolnikiem i edukowanym enologiem. Owszem, jestem blisko wina, bardzo dużo degustuję. Poznają cywilizację winną na świecie, ludzi, którzy je tworzą. Ono mnie interesuje od strony kulturowej. Nawet nie chcę przekraczać pewnej granicy wiedzy, która by mnie pozbawiła entuzjazmu. Ja jestem tylko człowiekiem opowiadającym o pewnej przestrzeni, korzystającym przy tym z twarzą i nazwiska.

Lubię mówić o winie. Traktuję to jak baśń, jak własne odkrycie i natychmiast się z tego zwierzam. Do



Marek Kondrat w swoim sklepie Winarium przy ul. Wierzbowej 3 w Warszawie.

foto: arch. prywatne

wina mam radosny stosunek. Jestem jak najdalszy od doradzania.

**Czy uprawa klasycznego rodzaju – *Vitis vinifera* – zda egzamin w naszym nie zawsze łagodnym klimacie?**

To wbrew pozorom bardzo silna roślina. To jest krzew, który rośnie wszędzie tam, gdzie nic innego nie wyrośnie. Kiedy w północno-zachodniej Hiszpanii, w regionie Galicja w porcie Vigo (największy naturalny port Europy) zobaczyłem winnice na litej skale, przykrytej tylko kilkunastocentymetrową warstwą ziemi, skąd wykarczowano świerki, gdzie jest wilgotno, niezbyt gościnnie, to przez chwilę poczułem się, jak w okolicach naszego Morskiego Oka. Zupełnie inaczej wyobrażamy sobie winnice, zazwyczaj skąpaną w wypalającym słońcu. A tam powstają jednak wina piękne, mineralne.

**W filmie pt. *Spacer w chmurach* jest scena, w której owoce po winobranii wrzucane są do beczki, a kobiety przy akompaniamencie muzyki tańczą w nich, udeptując winogrona. Czy podróżując po wielu krajach spotkał się Pan z taką metodą produkcji?**

Jako z rodzajem cepelii. W Hiszpanii, w prowincji Jerez, gdzie się wytwarza Sherry, jest zachowana taka przestrzeń. Pokazowo dokonuje się takich wycisków. Dzisiaj tego się nie stosuje, byłoby to nieopłacalne i...

**...niehigieniczne?**

Z tą higieną, a raczej jej brakiem, trzeba się pogodzić. Do tego trzeba się przyzwyczaić. Winogron nie myje się po zbiorze z winnic. Woda jest szkodliwa dla skórki owocu.

**Można by w ten sposób zmyć nalot pleśni?**

Tak, ale to dotyczy w głównej mierze winogron późnego zbioru (na przełomie listopada i grudnia), któ-







re wyglądają jak rodzyunki i pokryte są *Botrytis*, tzw. pleśnią szlachetną. Pleśń ta odgrywa zasadniczą rolę przy produkcji najslodszych słodkich białych win świata, jak np. Sauternes we Francji. Pleśń przenika przez skórki winogron, powodując wędnięcie gron i wyparowanie z nich wody, a więc zwiększenie stężenia cukru, a co za tym idzie – uzyskanie słodkich i stosunkowo mocnych win. Winobranie przy tej metodzie jest bardzo pracochłonne, nie może nastąpić od razu, ponieważ trzeba dokonywać zbiorów kilkakrotnie, wybierając każdorazowo właściwe, już zwiędnięte, grona. Metoda ta wymaga odpowiednich warunków i klimatu pozwalającego na zbiór późną jesienią i oczywiście jest kosztowna, co powoduje, że takie wina należą do najdroższych gatunków w krajach, które je produkują.

**Nie będę pytać o ulubione wino, szczep, ale czy jest wino, którego na pewno już Pan nie spróbuje?**

Nie zarzekam się. Ale było kilka takich win, które mi nie smakowały. Zasada, którą już przećwiczyłem, jest jedna. Bardzo trudno wrócić do win słabych.

Pamiętam początek mojego winiarstwa i wino, które było w półlitrowej butelce i kosztowało grosze, co wówczas było moim głównym kryterium oceny (śmiech). Ale tak to już jest z człowiekiem, że jak raz spróbuje czegoś lepszego, to tym trudniej mu wrócić do czegoś słabszego, gorszego. Czasami, z braku wrażeń, dla ekstremalnych przeżyć, można zaryzykować. Wieloosobowe bankiety świetnie się do tego nadają, bo prawie nigdy nie podają tam dobrych win i wtedy albo nie piję wina w ogóle, albo piję białe, są „bezpieczniejsze”.

**Jakie przegrzki podaje Pan przy degustacji wina?**

Najczęściej deskę serów, suszone owoce, czasem suszone wędliny.

**Wśród wielu zasad łączenia win z potrawami jest jedna, która nakazuje zapomnieć o wszelkich zasadach. A Pan jaką wyznaje?**

Umiarkowanie. Jestem człowiekiem środka, w związku z tym nigdy nie zastosowałbym do lekkiej potrawy ciężkiego wina. Wyznaję zasadę, by jedno nie dominowało nad drugim. Krótko rzecz ujmując: harmonia. Harmonia w ogóle w winie jest rzeczą podstawową, ale również niezwykle istotną w życiu.

Jeśli podajemy sałatę czy rybę, trudno sobie wyobrazić ciężkie Bordeaux, bo ono będzie dominowało, czy potężnie zbudowane Cabernet z domieszką *Merlot*. Przy lekkim posiłku zawsze lepiej będą grać wina białe, białe musujące, różowe i lekkie czerwone – o które, prawdę mówiąc, coraz trudniej, bo świat zmierza w kierunku wzmocnienia wina. Zmienia się moda.

**Jak długo można trzymać otwartą butelkę? Co zrobić z niedokończoną?**

Otwartą butelkę można przechowywać nie dłużej niż dwa dni i najlepiej użyć do niej korków odpowiednich. Ale po co, czy nie lepiej wypić w całości, w towarzystwie przyjaciół (uśmiech)?

*Rozmawiała Renata Turowicz*

**Vitis vinifera** - winorośl właściwa - rośnie dziko w rejonie Kaukazu. Uprawiano ją od ok. IV tysiąclecia p.n.e. w Azji Mniejszej i stamtąd dotarła do państw basenu Morza Śródziemnego. Uważano winorośl za roślinę świętą, a napój wytwarzany z jej owoców za napój bogów. Uprawa winorośli i produkcja wina były znane już od najwcześniejszych dziejów starożytnej Grecji. Stamtąd pochodzi kult Dionizosa - greckiego boga wina, płodności i płoń. W starożytnym Rzymie i Grecji pito wino, mieszając je często z wodą. Do Polski wino dotarło z chrześcijaństwem (*Vitis vinifera caucasica* - winorośl kaukaska - podobna do podgatunku leśnego, występuje na Kaukazie, w Azji Mniejszej i środkowej Europie).

**Sherry** - białe szlachetne wino wytrawne wytwarzane w hiszpańskiej Andaluzji, produkowane z winogron uprawianych na obszarze okręgu Jerez.

**Beaujolais** - przeważnie czerwone wino francuskie, pochodzące z okręgu o tejże nazwie, z najbardziej na południe usytuowanej części rejonu Burgundii i produkowane z odmiany winogron Gamay noir.

**Chardonnay** - odmiana doskonałych białych winogron przemysłowych, stosowanych do produkcji wielkich win markowych Burgundii i Szampanii.

**Merlot** - stanowi podstawę bodaj najlepszych win czerwonych na świecie. Jest używany w mniejszym lub większym stopniu do złagodzenia charakteru Cabernet Sauvignon we wszystkich wielkich Châteaux w Bordeaux.

### Sztuka czytania etykiet według Marka Kondrata

Cała sztuka czytania etykiet powinna oprzeć się na podstawowej wiedzy konsumenta. Z etykiety można wyczytać:

#### Kolor – czerwone, białe, różowe

A zatem nasza wyobraźnia powinna zmierzać w kierunku, do czego będzie to wino stosowane. Powinniśmy zatem wiedzieć, czym się one różnią – w bardzo podstawowym zakresie. Kolor wina powstaje dzięki skórce, która uczestniczy w procesie fermentacji. Wina są białe, przezroczyste, dopiero skórka nadaje im kolor (są wina białe, pochodzące od winogron czerwonych).

#### Miejsce powstania

Tu znów kłania się jakieś ogólne skojarzenie. Aczkolwiek rozumiem, że na tym poziomie może to być dość skomplikowane, bo na ogół nie kojarzymy, czym się różni wino hiszpańskie od włoskiego czy francuskiego. Czym różnią się szczepy.

Cabernet Sauvignon, Merlot to są szczepy, które występują powszechnie, aczkolwiek z każdego miejsca dają wino o innym smaku. Jeśli konsument posiada tę wiedzę, to będzie się orientował, który szczep symbolizuje miejsce powstania, że np. ze szczepu Tempranillo robi się najbardziej znane, hiszpańskie wino Roja, a włoska Toskania słynie z rdzennego szczepu Sangiovese.

Jeśli na etykiecie znajdzie się napis „vin de table” (pośrednie wino stołowe), to znaczy, że wino nie ma żadnej charakterystyki, jest produkowane masowo z winogron, które nie muszą nawet pochodzić z jednego regionu i nie powinno się domagać niczego więcej. Takie wino służy najczęściej w kuchni albo niewymagającym ludziom jako popitka do chleba, sera lub do wymieszania z wodą i picia jako szprycer.

Dalej następują charakterystyki podwyższające jakość wina, ale to już wyższy stopień wtajemniczenia, który wymaga geograficznego kojarzenia regionów.

#### Data produkcji

W przypadku win białych, nie powinno się kupować win starszych niż trzyletnie, chyba że są naprawdę potężne, ale wtedy z pewnością będą się odróżniały ceną.

Wina białe bardzo często są butelkowane od razu, nie leżakują w beczkach, przez co mają krótszą żywotność. Wino białe ma przede wszystkim stworzyć kompozycję do letniego, słonecznego dnia i do lekkich potraw. W tych winach najczęściej wyczuwa się nutę owocową, która daje efekt świeżości.

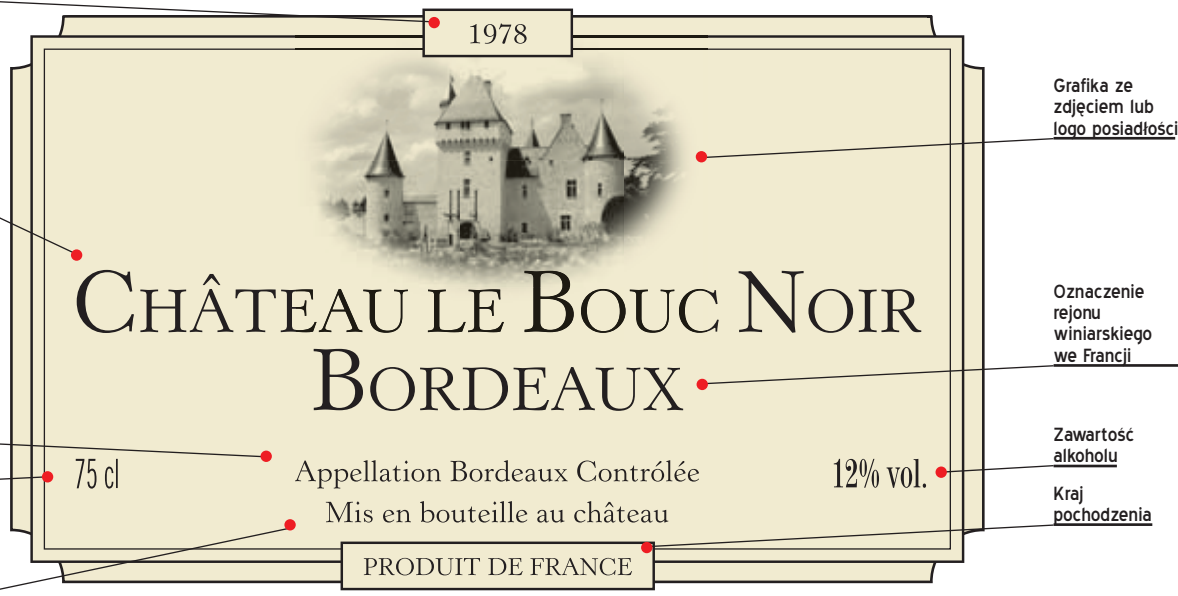
Rocznik oznacza rok zbioru winogron

Nazwa posiadłości producenta (château – zamek, w Bordeaux nazwa ta musi się odnosić do historycznej budowli)

Zastrzeżona nazwa pochodzenia (tzw. apelacja), oznaczenia AOC są zastrzeżone dla win jakościowych produkowanych w określonych rejonach

Objętość nominalna

Miejsce butelkowania (butelkowane w posiadłości)



### Etykiety – normy prawne

Od momentu przystąpienia Polski do Unii Europejskiej etykietowanie wyrobów winiarskich musi być zgodne z przepisami obowiązującymi na terytorium wspólnoty.

Rozporządzenie Rady WE Nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. dotyczące wspólnej organizacji rynku wina (Dz. Urz. WE, L 179, z 14.07.1997 r., s. 1 z późn. zm.)

Rozporządzenie Komisji 753/2002 z dnia 29 kwietnia 2002 r. ustanawiające niektóre zasady stosowania Rozporządzenia WE Nr 1493/1999 odnośnie do opisu, oznakowania, prezentacji i ochrony niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. WE L 118 z 04.04.2002, str.: Dz. Urz. Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 35, str. 445).



## Podział win francuskich w zależności...

### ...od sposobu konsumpcji:

- ▶ aperityfy – spożywane przed posiłkiem – wermuty, wina gorzkie, wina typu porto lub sherry;
- ▶ stołowe – spożywane podczas posiłków – wina wytrawne i półsłodkie;
- ▶ deserowe – podawane po jedzeniu do ciast i deserów – wina słodkie i mocne;
- ▶ likierowe – spożywane jako deserowe – wina mocne i bardzo słodkie, ekstraktywne, czyli tzw. ciężkie, a więc szczególnie pełne w smaku.

### ...od zawartości cukru:

- ▶ wytrawne – o zawartości cukru do 1%;
- ▶ półwytrawne – 1-3% cukru;
- ▶ półsłodkie – 3-6% cukru;
- ▶ słodkie i bardzo słodkie – 6-16% cukru (i więcej).

### ...od cech specjalnych:

- ▶ musujące – z naturalnie wytworzonym CO<sub>2</sub>;
- ▶ gazowane – sztucznie nasycone CO<sub>2</sub>;

- ▶ ziołowe – zaprawiane ziołami i korzeniami oraz
- ▶ lecznicze – chinowe, pepsynowe itp.

### ...od mocy:

- ▶ lekkie – do 10% alkoholu;
- ▶ średnio mocne (stołowe) – 10-14% alkoholu;
- ▶ mocne – 14-18% alkoholu;
- ▶ alkoholizowane – zawierające powyżej 18% alkoholu.

## Temperatura i kolor wina

### Temperatura podawanego wina:

Szampany powinny być podawane w temperaturze 6-8°C.

Wina białe – w temperaturze 8-12°C.

Wina młode czerwone – w temperaturze 13-14°C.

Wina lekkie czerwone – w temperaturze 14-16°C.

Wina szlachetne i stare roczniki – w temperaturze 18°C.

### Wina białe

Bezbarwne – wino młode.

Jasny żółty z zielonkawym odcieniem – wino młode zawierające dużo kwasów.

Słomkowożółty – wino w szczytowej fazie dojrzałości.

Bursztynowożółty – starszy rocznik, jeśli jest matowe, to prawdopodobnie uległo utlenieniu, jeśli błyszczące to dojrzewało prawidłowo.

### Wina czerwone

Fioletowy, purpurowy – wino bardzo młode.

Wiśniowy – wino do konsumpcji.

Czerwony z pomarańczowymi refleksami – początek dojrzewania wina.

Czerwony z brunatnymi odblaskami – wino dojrzałe.

Brunatny – szlachetne, dojrzałe wino (o ile było przeznaczone do dłuższego przechowywania).

## Podział terenów winiarskich we Francji

Tereny winiarskie we Francji są podzielone na tzw. apelacje, wewnątrz których produkcja wina jest ściśle nadzorowana i sprawdzana pod kątem spełnienia szczegółowych norm, począwszy od sadzenia krzewów winogronowych, a skończywszy na butelkowaniu i etykietowaniu. Oprócz terenów objętych apelacjami, są też bardziej rozproszone obszary, które z różnych względów nie uzyskały statusu apelacji. Same apelacje dzielą się na apelacje ogólne – które obejmują cały region – takie jak np. Bordeaux, oraz mniejsze apelacje znajdujące się wewnątrz tych ogólnych, które produkują wina szczególnie wysokiej jakości, np. apelacja Medoc w Bordeaux.

Produkcja wina w apelacjach odbywa się albo w spółdzielniach winiarskich, od których kupują wina tzw. negocjatorzy, albo – w przypadku win naprawdę wysokiej jakości – w małych prywatnych gospodarstwach, które same butelkują swoje wina. Te gospodarstwa, zwane różnie w różnych apelacjach (Château, Clos, Estate), dzielą się z kolei na grupy zwane Cru: najprzedniejsze nazywają się Cru superiere, bardzo dobre to Cru premiere, a średnie to Cru Bourgesse. Oprócz tego jest dużo gospodarstw, które są poza systemem Cru. Dla skomplikowania sytuacji sami negocjatorzy wykupują prawa do nazw niektórych go-

spodarstw i umieszczają je na produkowanych przez siebie butelkach.

Jeśli kupuje się wino, na którym jest napisane – Appellation Bordeaux Contrôlée, Château XXX to najpewniej będzie to wino z apelacji ogólnej Bordeaux produkowane przez negocjatora lub (mniej prawdopodobne) przez jakieś późniejsze gospodarstwo. Takie wino kosztuje od 20 do 50 zł. Jeśli jednak na butelce jest napisane Appellation Medoc Contrôlée, Cru superiere, Château XXX – to jest to wino od najlepszego producenta, z apelacji wewnętrznej Medoc, za które będzie trzeba zapłacić minimum 200 zł.

## AOC – Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine – nazwa oznaczająca we Francji pochodzenie wina, ustalane nazwą geograficzną miejscowości, z której pochodzi. Może więc określać cały rejon winiarski, jak np. Burgundia, okręg winiarski, jak Côte de Beaune lub określone gospodarstwo winiarskie, jak Château d'Yquem (w rejonie Bordeaux) lub Climat Corton (w rejonie Burgundii). INAO (patrz nr 1/6 2007) ustala przepisy i wymagania dla win poszczególnych rejonów i okręgów oraz przeprowadza dokładną kontrolę jakościową win. Wszystkie wina są podzielone pod względem jakościowym na trzy kategorie:

- ▶ o kontrolowanej nazwie pochodzenia,
- ▶ określone jako wyższej jakości,
- ▶ o zwykłej nazwie pochodzenia.

**Pierwsza grupa**, tzw. AOC – Appellation d'origine contrôlée lub w skrócie AC – Appellation contrôlée, obejmuje wszelkie wina francuskie najwyższej jakości, ustala dla nich surowe przepisy i wymagania, którym muszą odpowiadać, a więc: ściśle określone miejsce

produkcji (w którym stwierdzono odpowiednie właściwości glebowe), określoną odmianę winogron, m.in. zawartość cukru w wyciśniętym moszczu gronowym oraz alkoholu w winie, maks. wydajność wina w hl z 1 ha winnicy (zbyt duża wydajność pogarsza jakość otrzymanego wina), metodę postępowania z winoroślą i technologię produkcji wina, zgodną z ustaloną procedurą w danym okręgu winiarskim. Dokładna i szczegółowa kontrola win AC jest przeprowadzana zarówno przez INAO, jak i przez Biuro do Walki z Oszustwami (Service de la Repression des Fraudes).

**Druga grupa** to wina wyższej jakości, czyli w skrócie VDQS – Vins délimités de qualité supérieure; są to doskonałe wina, odpowiadające przeważnie równie wysokim wymaganiom, lecz mniej ściśle reglamentowane i kontrolowane.

**Trzecia grupa** obejmuje wina dobrej jakości, które z pewnych względów nie mogą być zaliczone do jednej z powyższych klas. Wszystkie znane ze swej jako-

ści wina francuskie zaliczone do pierwszej lub drugiej klasy mają prawo, a nawet obowiązek, umieszczania na etykietach odpowiedniego znakowania – AC lub VDQS. Znakowanie to powinno być podane na fakturze, a poza tym transportom tych win musi towarzyszyć odpowiedni dokument akcyzowy w kolorze zielonym dla win stołowych – acquit vert lub pomarańczowym dla win deserowych – acquit orange.

Poza wyżej wymienionymi winami jakościowymi (AC lub VDQS) całą wielką pulę win francuskich stanowią wina regionalne vins de pays, które nie podlegają kontroli INAO, a są powszechnie konsumowane w danym regionie i zwykle bardzo tanie; są to tzw. VCC – Vins de consommation courante. Spośród wyrobów alkoholowych jedynie koniak i armaniak mają prawo do AC. Wszystkie inne wyroby wyższej jakości mogą uzyskać tzw. reglamentową nazwę pochodzenia – Appellation d'origine réglementée, jeżeli odpowiadają określonym warunkom jakościowym. Podlegają one także odpowiedniej kontroli.



## Kokardki ze szpinakiem i gorgonzolą



**Małgorzata Bigos**  
Wydział Nadzoru  
Rolnictwa  
Ekologicznego  
oraz Produktów  
Regionalnych

### Składniki:

- 400 g makaronu kokardki (lub wstążki grube)
- 50 dag pieczarek
- opakowanie szpinaku
- 300 ml śmietany (procenty według uznania)
- 2-3 ząbki czosnku
- 10-15 dag sera gorgonzola (lub kawałek żółtego sera)
- 2 łyżeczki masła
- sól
- pieprz (świeżo zmielony)
- natka pietruszki do posypania

### Sposób przygotowania:

Makaron ugotować *al dente* w dużej ilości posolonego wrzątku. W tym czasie szpinak rozmrozić i przesmażyć na maśle, doprawić solą i pieprzem. Pokrojone pieczarki przesmażyć na maśle. Po 5 min. dodać śmietanę i ser gorgonzola. Gotować ok. 2 min., aż sos zgęstnieje. Dodać zmiążdżony czosnek. Wszystko dokładnie wymieszać. Odcedzony makaron przełożyć z powrotem do gorącego jeszcze garnka, dodać szpinak, dokładnie wymieszać tak, by szpinak „oblepił” makaron. Na talerzu wyłożyć makaron ze szpinakiem i polać sosem z pieczarek, sera i czosnku. Można dodać posiekaną natkę. Smacznego!

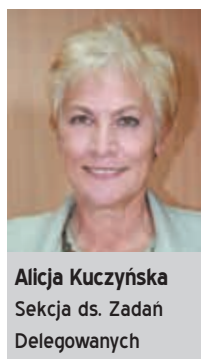


### Marek Kondrat poleca:

Białe wino Lugana – znad jeziora Garda. Wino o lekkim, słomkowym kolorze, przetykanym zielonymi refleksami. Eleganckie, na podniebieniu okrągłe i owocowe.



## Tort owocowy



**Alicja Kuczyńska**  
Sekcja ds. Zadań  
Delegowanych

### Składniki:

- Biskopt
- 7 jaj
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1-1,5 szklanki mąki
- 2 łyżki kakao (jeżeli ma być ciemne ciasto)
- Bitą śmietaną
- 1 l śmietany kremówki lub tortowej
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 2 łyżki kakao

Dżem z czarnej porzeczki

Poncz

- 1-1,5 szklanki przegotowanej wody
- 1 zapach rumowy
- sok z połówki cytryny
- można dodać trochę alkoholu

### Sposób przygotowania:

Mikserem rozbić jaja z cukrem do uzyskania sztywnej piany. Dosypać powoli mąkę i proszek do pieczenia, (ewentualnie kakao) i delikatnie mieszać drewnianą łyżką. Piec w prodiżu pół godziny i odstawić do ostygnięcia. Pokroić na 3 krążki. Tymczasem śmietanę ubić, powoli dosypując cukier puder, aż do otrzymania sztywnej konsystencji. Do części dosypać kakao. Po obfitym nasączeniu ponczem, pierwszy krążek nakryć warstwą dżemu, drugi również nasączony – warstwą bitej śmietany, trzeci – bitą śmietaną z kakao. Wierzch udekorować pozostałą bitą śmietaną i owocami. Smacznego!



### Marek Kondrat poleca:

Włoskie Prosecco – wino delikatne i neutralne. Można podawać mocno schłodzone. Bąbelki zapewniają wybuchową i orzeźwiającą mieszankę. Hiszpańska Cava – wino musujące, delikatne, a zarazem dojrzałe i złożone w smaku.