



SENAT
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

Żywność naturalna wysokiej jakości szansą rozwoju polskiego rolnictwa

Materiały z konferencji zorganizowanej
przez Komisję Rolnictwa i Ochrony Środowiska

30 maja 2008 r.

Kancelaria Senatu
Warszawa 2008 r.

Przedruk materiałów Kancelarii Senatu w całości lub części możliwy jest wyłącznie za zgodą Kancelarii Senatu. Cytowanie oraz wykorzystanie danych empirycznych dozwolone jest z podaniem źródła.

Projekt okładki:

MAREK KWIATKOWSKI

Opracowanie:

MAŁGORZATA LIPIŃSKA

Redakcja techniczna:

SEBASTIAN WIŚNIEWSKI

ISBN 978-83-60995-28-0

CIP – Biblioteka Narodowa

Żywność naturalna wysokiej jakości szansą rozwoju
polskiego rolnictwa : materiały z konferencji
zorganizowanej przez Komisję Rolnictwa i Ochrony
Środowiska, 30 maja 2008 roku / [oprac. Małgorzata
Lipińska] ; Senat Rzeczypospolitej Polskiej. -
Warszawa : Kancelaria Senatu, 2008

Biuro Informatyki

Dział Edycji i Poligrafii

Warszawa 2008 r.

Nakład 150 egz.

Spis treści

Senator Jerzy Chróścikowski	5
REFERATY	
Maria Zwolińska <i>Marka dla Polski – znaczenie budowy marek regionalnych i lokalnych.</i>	9
Senator Jerzy Chróścikowski	13
Andrzej Wojtyła <i>Aspekty sanitarne w produkcji i obrocie żywności tradycyjnej i lokalnej.</i>	15
Senator Jerzy Chróścikowski	19
Dr Grzegorz Russak <i>System żywności wysokiej jakości w Europie i Polsce.</i>	27
Senator Jerzy Chróścikowski	35
Monika Rzepecka <i>Skuteczny system kontroli gwarantem wysokiej jakości żywności ekologicznej i produktów regionalnych.</i>	47
Senator Jerzy Chróścikowski	56
Jean Laurens <i>Rynek produktów regionalnych i lokalnych we Francji.</i>	73
Senator Jerzy Chróścikowski	77
Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska <i>Dobre praktyki higieniczne dla produktów regionalnych i tradycyjnych – teoria i doświadczenie.</i>	83
Senator Jerzy Chróścikowski	92
Siostra Małgorzata Chmielewska <i>Dobre praktyki higieniczne dla produktów regionalnych i tradycyjnych – teoria i doświadczenie.</i>	119
Senator Jerzy Chróścikowski	123
DYSKUSJA	
Agnieszka Wysocka	127
Aldona Łoś	128

Bolesław Tołłoczko	130
Dr Urszula Sołtysiak	132
Wiesław Reszczyk	133
Alicja Eidtner	134
Dr hab. Jerzy Szymona	135
Grzegorz Hempowicz	136
Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska	136
Dr Grzegorz Russak	136
Igor Hutnikiewicz	138
Senator Jerzy Chróścikowski	138
Andrzej Wojtyła	139
Dr Grzegorz Russak	140
Andrzej Wojtyła	141
Siostra Małgorzata Chmielewska	141
Andrzej Wojtyła	142
Siostra Małgorzata Chmielewska	142
Senator Jerzy Chróścikowski	143
Artur Ławniczak	143
Dr Grzegorz Russak	144
Artur Ławniczak	144
Senator Jerzy Chróścikowski	145
Jean Laurens	146
Senator Jerzy Chróścikowski	146

MATERIAŁY UZUPEŁNIAJĄCE

<i>Materiał dotyczący wystąpienia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na konferencję „Żywność naturalna wysokiej jakości szansą rozwoju polskiego rolnictwa”</i>	151
Grzegorz Russak, Igor Marek Hutnikiewicz <i>System żywności wysokiej jakości w Europie i Polsce</i>	158
Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, Siostra Małgorzata Chmielewska <i>Dobre praktyki higieniczne dla produktów regionalnych i tradycyjnych – teoria i doświadczenie</i>	179

Senator Jerzy Chróścikowski

Witam szanownych państwa bardzo serdecznie na konferencji zorganizowanej przez senacką Komisję Rolnictwa i Ochrony Środowiska, której temat brzmi: „Żywność naturalna wysokiej jakości szansą rozwoju polskiego rolnictwa”.

Najpierw przywitam prelegentów. Mamy gości z zagranicy. Witam więc pana Jeana Laurensa, członka Zgromadzenia Stałej Izby Rolniczej we Francji, oraz pana Nicolasa Perrin, attaché do spraw rolnictwa w misji ekonomicznej przy Ambasadzie Francji w Polsce. Witam w imieniu pana ministra Marka Sawickiego, którego dziś reprezentuje radca generalny, pani Maria Zwolińska, którą serdecznie witam. Witam również panią minister Monikę Rzepecką, Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Za chwilę dojedzie siostra Małgorzata Chmielewska, witam również panią profesor Danutę Kołożyn-Krajewską z Zakładu Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego.

Witam serdecznie zastępcę pana ministra, Głównego Inspektora Sanitarnego Andrzeja Wojtyłę i pana Grzegorza Russaka, prezesa Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, głównego inicjatora zorganizowania tej konferencji. Jest z nim również pan Igor Hutnikiewicz, dyrektor Biura Jakości i Znaków Regionalnych z Urzędu Marszałkowskiego województwa warmińsko-mazurskiego, którego również witam.

Serdecznie witam rolników, producentów żywności naturalnej wysokiej jakości, kolegów posłów i senatorów, przedstawicieli administracji rządowej, samorządu terytorialnego, związków i organizacji rolniczych oraz organizacji pozarządowych działających na rzecz rolnictwa.

Szanowni Państwo!

Zachowania konsumentów w Europie ulegają stopniowym zmianom. Kupujący wybierają nie tylko produkty o wyższych standardach higienicz-

Senator Jerzy Chróścikowski – przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska Senatu RP.

nych i zdrowotnych, lecz szukają również takich, które posiadają świadectwa potwierdzające ich pochodzenie lub gwarancję. Odpowiednie metody produkcji, jakości – to staje się hasłem przewodnim.

Rosnąca świadomość konsumentów znajduje odzwierciedlenie w większym popycie na produkty charakteryzujące się wysoką jakością, która jest wynikiem szczególnych metod ich wytwarzania, wyjątkowego składu lub określonego pochodzenia. Produkt, którego pochodzenie jest gwarantowane, współtworzy wizerunek obszaru, z którego się wywodzi i tym samym zachęca do odwiedzin danego regionu. Konsument mający dostęp do produktów wyższej jakości zapoznaje się z jego producentem oraz środowiskiem naturalnym i kulturowym, w którym wyrób powstał.

Wydaje się, że istnieje dziś silna tendencja do podkreślania własnej przynależności regionalnej. Coraz częściej mówi się o roli i znaczeniu tak zwanych małych ojczyzn. Ten nurt idei wpisuje się w mechanizmy pozwalające promować i ochraniać dziedzictwo kulturowe poszczególnych obszarów Polski, ale i Europy. To działanie, które należy traktować jako inwestycję w przyszłość. Dziś, będąc członkiem Unii Europejskiej, znamy uroki i trudy związane z działaniem w ramach wspólnej polityki rolnej. Nie jest nam łatwo konkurować w sektorze artykułów rolno-spożywczych. Po pierwsze, dlatego że Unia od wielu lat boryka się z nadwyżkami produkcji żywności i niechętnie patrzy na kraje produkujące żywność. Po drugie, w pierwszych latach członkostwa rolnicy z krajów piętnastki otrzymali większą pomoc niż rolnicy z Polski. W związku z tym, choć nie rozwiąże to całości problemów polskiej wsi, warto dziś szukać nisz produkcyjnych, które pozwolą zwiększyć dochody ludności wiejskiej, zaspokajając gusty konsumentów. Cztery lata funkcjonowania polskiego rolnictwa na wspólnym europejskim rynku wskazują, że jesteśmy konkurencyjni na tym rynku, posiadamy atrakcyjną ofertę dla odbiorców, jesteśmy konkurencyjni, jeśli chodzi o jakość żywności i jej bezpieczeństwo zdrowotne. Należy wykorzystać renomę polskiego rolnictwa jako produkującego zdrową, ekologiczną żywność, wolną od GMO, z poszanowaniem środowiska naturalnego.

Bardzo proszę o zabranie głosu panią Marię Zwolińską, radcę pana ministra, i zaprezentowanie materiału, który miał przedstawić pan minister. Pan minister przeprosił, że musi być w tej chwili na ważnym spotkaniu. Jeszcze do wczoraj było pewne, że będzie na naszej konferencji, ale jednak z przyczyn od niego niezależnych nie mógł dzisiaj tu przybyć. Ale pani minister, bo tak mogę powiedzieć, bo była przecież ministrem, godnie zastąpi pana ministra Sawickiego.

Referaty

Maria Zwolińska

Marka dla Polski – znaczenie budowy marek regionalnych i lokalnych

Panie Przewodniczący! Panie Senatorze! Szanowni Państwo!

Dziękuję przede wszystkim za to, że pan usprawiedliwił nieobecność pana ministra i dlatego ja tego nie będę czyniła. Z upoważnienia pana ministra chciałabym przedstawić stanowisko resortu, a przede wszystkim pogratulować pomysłodawcom, panu senatorowi osobiście za to, że podjął się zorganizowania tej ważnej konferencji, albowiem w tytule konferencji jest praktycznie odpowiedź dotycząca sedna sprawy: „Żywność naturalna wysokiej jakości szansą polskiego rolnictwa”. Ten tytuł odpowiada na pytanie, dlaczego powinniśmy się tym problemem zajmować, co do tej pory zrobiliśmy, przed jakimi problemami stajemy wszyscy, począwszy od producenta rolnego, poprzez przetwórcę, konsumenta, administrację, świat nauki itd.

Problemy związane z jakością żywności w Unii Europejskiej są rozwiązywane w sposób formalny co najmniej od trzynastu, czternastu lat. Unia politykę swoją w tym zakresie realizuje za pomocą systemu rejestracji i ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych. Jaki jest cel takiego systemu? Otóż wysoka jakość produktów w związku z regionem wytwarzania czy w związku z tradycyjną metodą produkcji powinna być chroniona, dlatego że zdarza się, że pod te produkty, korzystając z ich wyjątkowych walorów, „podczepiają się”, w cudzysłowie, różne podmioty, których produkty były wytwarzane w miejscach mających niewiele wspólnego ze wskazanym na etykiecie. Prowadziło to do wprowadzania konsumentów w błąd, prowadziło do nieuczciwej konkurencji, powodowało straty ekonomiczne tych, którzy przestrzegali reżimów i wymogów.

W Unii Europejskiej są dwa podstawowe przepisy określające zasady rejestracji i ochrony produktów regionalnych. To jest Rozporządzenie nr 510

Maria Zwolińska – radca generalny w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

i rozporządzenie nr 509 Rady z 20 marca 2006 r. Rejestracja produktów rolnych i środków spożywczych odbywa się w trzech kategoriach: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Polska, możemy powiedzieć, już uczestniczy z dobrymi efektami w tym systemie. Przynieśliśmy dwa opracowania. Najpierw powiem o opracowaniu: „Oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności w Polsce”. To jest bardzo świeże wydanie, w którym jest dobrze przygotowany merytorycznie wykaz wszystkich produktów, które już funkcjonują w tym systemie. I tak, produktów, które zostały już zarejestrowane, mamy trzy. Z dokumentu wynika, że dwa: bryndza podhalańska i oscypek, ale chciałabym wszystkich zebranych z satysfakcją poinformować, że miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich przeszedł całą procedurę rejestracyjną. Nie ma jeszcze rozporządzenia, które rejestruje nazwę, ale nie wpłynął w wymaganym terminie sześciu miesięcy żaden sprzeciw i dlatego możemy uznać, że miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich też jest już produktem zarejestrowanym.

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej mamy w tej chwili opublikowanych pięć wniosków o rejestrację. Nie będę wymieniała nazw, ponieważ w materiale na konferencję te nazwy są wymienione. Na ocenę komisji oczekują wnioski dwudziestu trzech kolejnych produktów zgłoszonych przez polskie grupy najbardziej aktywnych producentów, a na szczeblu krajowym weryfikowane są kolejne cztery wnioski. Oznacza to, że aktywność jest coraz większa.

Chciałabym pogratulować wszystkim tym, którzy zajmują się tym zmuszonym procederem, bo sprawa nie jest prosta. Żeby wniosek znalazł się w Dzienniku Urzędowym, musi być poddany długiej procedurze, której nie będę tu przytaczała, ale doniesienia prasowe przez okres prawie dwóch lat dotyczące oscypka wskazują, że ta droga wcale nie jest prosta i łatwa, bo wystarczy jeden zgłoszony protest i cała procedura zostaje wstrzymana. Często wymaga dodatkowych porozumień, a jak widzieliśmy w przypadku oscypka, nawet porozumień międzyrządowych. To są produkty, które mieszczą się w tak zwanym systemie europejskim. Po zarejestrowaniu otrzymuje się prawo umieszczania na produkcie odpowiedniego znaku, który powinien i stanowi dla konsumenta jednoznaczne wskazanie, że ten produkt spełnia wszystkie wymogi.

Można powiedzieć, że drugą płaszczyzną wspierania i promocji produktów jest program krajowy. Na podstawie przepisów ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych prowadzimy tak zwaną listę produktów trady-

cyjnych, listę krajową. W materiałach podano, że na tej liście jest pięćset dziewięć produktów. Materiał na dzisiejszą konferencję był sporządzany kilka dni temu, więc go aktualizuję: tych produktów jest już pięćset osiemnaście. Czyli w ciągu kilku dni, dosłownie chyba dziesięciu, kiedy był przygotowywany materiał, kolejnych dziewięć produktów zostało wpisanych na listę. To jest ta druga książka, w której bardzo rzetelnie jest opisana tradycja, pochodzenie. Wszystkie te informacje są zweryfikowane przez odpowiednie służby urzędów marszałkowskich. Ale weryfikacja jest o wiele prostsza niż udowodnienie przez wnioskodawcę całego rysu historycznego, podanie uzasadnienia. I tu również powinniśmy być bardzo zobowiązani entuzjastom, pasjonatom, którzy rozpoczęli tę działalność.

Z inicjatywy Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego – pan prezes, doktor Russak jest na sali – wdrożony został system „Jakość – tradycja”. Dlaczego mówię o tym systemie i dlaczego jest on ważny? Otóż produkty, które otrzymują znaki unijne, z mocy prawa muszą być poddane całemu systemowi: produkcja, dystrybucja, kontrola jakości, certyfikacja, zaś listy produktów regionalnych nie. W związku z tym zachodziła wątpliwość, czy wszystkie informacje zawarte w tych produktach są rzetelne. Dlatego system „Jakość – tradycja” wypełni lukę między tym, co wynika z przepisów unijnych, a tym, co obowiązywało w dotychczasowych przepisach krajowych, czyli zapewnimy też w pewnym sensie system badania przestrzegania kontroli w zakresie rzetelności, jeśli chodzi o te produkty.

Dlaczego to jest takie ważne? Otóż po raz pierwszy w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 – 2013 są zapewnione środki na wspieranie tych projektów. Przewidziano dwa działania: „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności”, ale tylko tych, którzy uzyskają znaki wynikające z rozporządzeń unijnych. Jeśli będzie funkcjonował system „Jakość i tradycja”, to przy najbliższej możliwej korekcie PROW będziemy się starali ten system wmontować tak, żeby producenci czy zainteresowani tą listą produktów mogli również korzystać z tego programu wspierającego uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności. A jest o co walczyć, dlatego że budżet na lata 2007 – 2013 na to działanie, jeśli dobrze pamiętam, wynosi około 100 milionów euro.

Drugie działanie, wprowadzone w PROW, to „Działania informacyjne i promocyjne”. Żaden produkt nie pojawi się szeroko na rynku, jeśli nie będzie promowany. Również na to działanie przewidujemy wydatkowanie do końca programu około 30 milionów euro. Jeszcze z dzisiejszych konsultacji z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, która realizuje pierwszy projekt, i Agencją Rynku Rolnego, która odpowiada za promocję, wy-

nika, że w lipcu, sierpniu obydwie działania będą w ramach PROW wprowadzone i będziemy mogli już nie tylko poprzez wydawnictwo, poprzez inne akcje promocyjne wspierać producentów, ale nade wszystko zainteresowani będą mogli korzystać ze środków publicznych, które im się ze wszech miar należą.

Z jakimi problemami w dotychczasowej praktyce się spotykamy? Można wymienić cztery grupy problemów. Pierwsza to brak tradycji w naszym społeczeństwie zrzeszania się, tworzenia grup producenckich, wspólnego działania, a przepisy unijne wymagają, żeby wniosek składała grupa producentów. W krajowym systemie każdy może zgłosić wniosek, nawet pojedyncza osoba fizyczna. Żeby zaś być wpisanym na listę produktów w systemie unijnym, wniosek musi złożyć grupa producentów. I nie tylko złożyć wniosek, ale przede wszystkim wykazać, że jest w stanie przestrzegać wszystkich reżimów, wszystkich wymogów, że jest w stanie wspólnie działać w ten sposób, żeby rzeczywiście to, co we wniosku będzie zapisane, było w przyszłości realizowane.

Takie działanie wymaga na pewno odpowiedniej reklamy, odpowiedniej promocji. I Unia Europejska przewiduje wsparcie działań promocyjnych w ramach specjalnego programu działań informacyjnych i promocyjnych na wybranych rynkach produktów rolnych. Polska realizuje taki program w tej chwili, korzysta ze środków unijnych. Jest to program realizowany przez Agencję Rynku Rolnego jako agencję płatniczą, a dotyczący wspierania rolnictwa ekologicznego. Najbliższą imprezą w ramach tego programu będzie, jeśli sobie przypominam, 14 czerwca, na rynku Mariensztackim w Warszawie piknik ekologiczny. Wszystkich bardzo serdecznie na ten piknik zapraszam. Ale w ramach tego programu realizowane są i inne działania, na przykład konkurs plastyczny dla dzieci, na przykład cykl audycji telewizyjnych i audycji radiowych. Szczegółowo mogą państwo przeczytać na ten temat na naszych stronach internetowych, a gwarantem tego, że program jest atrakcyjny, jest to, że ambasadorem całej kampanii został w drodze konkursu wybrany pan doktor Grzegorz Russak. Serdecznie mu gratuluję tego wyboru. Zresztą myślę, że sam w referacie, który będzie miał za chwilę, coś o tym powie.

Kolejna sprawa to wysokie koszty uczestnictwa. Wydawać się może, że same koszty związane z rejestracją to niewielka kwota, tym bardziej gdy się rozkładają na grupę. Ale bardzo często grupa musi zatrudnić ekspertów, musi poprosić etnografów o wsparcie, musi szukać materiałów w różnych archiwach – państwowych, rodzinnych, w parafiach, itd., itd. i to powoduje koszty. Dlatego też wprowadzenie możliwości dofinansowywania w ra-

mach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich w jakimś stopniu tę barierę obniży.

Jest też problem świadomości konsumentów. Nie chciałabym powiedzieć, że tylko z niskiej świadomości wynika nieduży popyt na te produkty, bo z drugiej strony – z poziomu zamożności naszego społeczeństwa.

I wreszcie jest problem procedur kontrolnych oraz zapewnienia jakości. Nikt z nas kontroli nie kocha, ale żebyśmy mieli pełną świadomość, że konsument nie jest wprowadzany w błąd, a z drugiej strony, żeby producenci rolni mieli motywację do przestrzegania jakości, to system kontrolny powinien istnieć.

Myślę, że na tym zakończę. Jeśli będą później pytania, to na sali są koledzy z Departamentu Programowania i Analiz, naczelnicy dwóch wydziałów – rolnictwa ekologicznego i wyrobów tradycyjnych. Na szczęście od początku realizacji programów pracują w departamencie i razem z dyrektorem Goszczyńskim, odpowiedzialnym z ten program w ministerstwie, mogą udzielić bardziej szczegółowych wyjaśnień, gdyby była taka potrzeba. Dziękuję.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska**

Dziękuję pani minister.

Chciałbym poprosić o zabranie głosu pana Andrzeja Wojtyłę, Głównego Inspektora Sanitarnego.

Panie Ministrze, to jest ważny dział, a szczególnie my, rolnicy mamy problem z Państwową Inspekcją Sanitarną. Często trudno jest nam przebrnąć przez te problemy i w związku z tym chcielibyśmy wysłuchać, jaką pan nam zaoferuje pomoc w tej sprawie, bo głównie stawiamy na rozwijanie tych gospodarstw i dobrą współpracę.

Andrzej Wojtyła

Aspekty sanitarne w produkcji i obrocie żywności tradycyjnej i lokalnej

Bardzo serdecznie dziękuję panu przewodniczącemu i państwu za to, że uważali państwo za stosowne, aby na tej konferencji zostały uwzględnione aspekty sanitarne w produkcji, obrocie żywności tradycyjnej i lokalnej, na konferencji, która jest skierowana do producentów, do rolników i traktuje o żywności naturalnej, która ma być szansą dla polskiego rolnictwa.

Chciałbym już na początku powiedzieć, że inspekcja sanitarna stara się nie być kontrolerem, który tylko i wyłącznie wypisuje mandaty i karze, ale że ustawa o bezpieczeństwie żywności, która nas w tej chwili obowiązuje w tym zakresie, wyraźnie mówi, że to producent odpowiada za bezpieczeństwo żywności, a my tylko kontrolujemy. Przede wszystkim staramy się, żeby nasza rola była edukacyjna, ponieważ prowadzenie na przykład systemu HACCP należy do właściwości producenta. I producent z nami może dyskutować, czy punkty kontroli należy zlokalizować w tym miejscu, w którym on uważa za stosowne, czy też w miejscu czy na poziomie cyklu produkcyjnego, które uważają za stosowne nasi kontrolerzy.

Inspekcja sanitarna zmienia swoje podejście do producentów. Wynikiem tego jest na przykład określenie wspólnie z przedstawicielami gospodarstw agroturystycznych minimum sanitarno-higienicznego dla takich gospodarstw. To nie znaczy, że my tylko kontrolujemy i sztywno się trzymamy przepisów, ale również staramy się, ażeby pewne bardzo ważne segmenty naszej gospodarki się rozwijały, i dbamy o to, do czego jesteśmy powołani jako inspekcja sanitarna, czyli dbamy o to, żeby bezpieczeństwo zdrowotne człowieka po spożyciu różnego rodzaju produktów żywnościowych zachować.

Andrzej Wojtyła – Główny Inspektor Sanitarny.

Na pierwszym slajdzie widać, jakie przepisy prawne obowiązują w zakresie wymagań higienicznych dotyczących żywności. To jest ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności, która zastąpiła wcześniejszą ustawę z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz drugą ustawę z 6 września 2001 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Tamte ustawy – o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz w sprawie materiałów do kontaktu z żywnością – jakby określały warunki wejścia Polski do Unii Europejskiej, ponieważ z chwilą wejścia do Unii Europejskiej wprost obowiązują nas przepisy unijne, o których za chwilę powiem. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia jest ustawą, która w sposób techniczny wprowadza przepisy unijne. Akurat tak się składa, że byłem przewodniczącym komisji i potem sprawozdawcą komisji, która przedstawiała te ustawy w Sejmie, a już jako Główny Inspektor Sanitarny wprowadziłem ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tak więc ta problematyka nawet historycznie jest mi znana.

Ta ustawa harmonizuje przepisy krajowe z wymaganiami rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady. Najważniejsze jest Rozporządzenie nr 852 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych. Ustawa ta wprowadza również przepisy Rozporządzenia nr 510 z 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych oraz 509 z 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, co koresponduje z dzisiejszą tematyką konferencji.

Co określa ta ustawa? Określa ona wymagania i procedury, które są niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności, żywienia, które nie są uregulowane rozporządzeniami wspólnotowymi. Rozporządzenia wspólnotowe bardzo ogólnie określają te warunki bezpieczeństwa. Nasze rozporządzenie, które jest kompatybilne z tamtym rozporządzeniem, bardziej technicznie reguluje te sprawy.

Nasza ustawa umożliwia stosowanie regulacji zawartych w rozporządzeniach poprzez wprowadzone przepisy kompetencyjne na przykład w zakresie przyznania odstępstw od wymagań higienicznych dla żywności tradycyjnej i lokalnej. Ustawa ta rozdziela również kompetencje inspekcji, które kontrolują żywność, na przykład inspekcji sanitarnej i weterynaryjnej, i wprowadza dział dotyczący szczególnych wymagań w zakresie higieny.

Ta ustawa wprowadza szereg definicji z obszaru bezpieczeństwa żywności, które może nie były zbyt zgodne z przepisami unijnymi w poprzedniej

ustawie, między innymi wprowadza definicję żywności tradycyjnej. Są to produkty rolne i środki spożywcze, których nazwy są zarejestrowane zgodnie z rozporządzeniem Rady z 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych oraz Rozporządzeniem Rady, też z 14 lipca 1992 r., w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych lub w stosunku do których wnioski o rejestrację zostały wysłane do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych. Ta ustawa określa również, że takie produkty powinny być umieszczone na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

Chciałbym również państwu nakreślić wymagania higieniczne, które nie są wymysłem inspekcji sanitarnej, ale są wprost przenoszone do naszego prawa. Nasze działania są zgodne z rozporządzeniami Parlamentu Europejskiego i Rady, głównie, jak już mówiłem, Rozporządzeniem nr 852 z 2004 r.

Działalność gospodarczą w zakresie produkcji lub obrotu żywnością wolno prowadzić, jeżeli w zakładach spełnione są wymagania higieniczne, właśnie określone w tym rozporządzeniu, w tym wymogi ogólne dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego, wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych, szczególnie dla pomieszczeń, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze oraz wymagania dotyczące pomieszczeń ruchomych lub tymczasowych. Mówimy o sprzęcie, który służy do przemieszczania żywności i wymaganiach dotyczących sprzętu.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności określiła również wymagania higieniczne w zakładach stosujących tradycyjne metody produkcji lub obrotu żywnością w celu umożliwienia dalszego stosowania tych metod, w zakładach zlokalizowanych w regionach szczególnych ze względu na położenie geograficzne – pani minister już mówiła, że to są te produkty tradycyjne, z których część już została zarejestrowana – i w innych zakładach wyłącznie w zakresie ich konstrukcji, organizacji i wyposażenia. Jest to upoważnienie fakultatywne dla ministra zdrowia działającego w porozumieniu z ministrem rolnictwa i rozwoju wsi. Dotychczas rozporządzenie takie nie zostało wydane, ponieważ do Głównego Inspektoratu Sanitarnego nie wpłynął żaden wniosek dotyczący przyznania odstępstw dla produktów pochodzenia roślinnego. Dlatego tak bardzo dziękuję, że państwo zaprosili Głównego Inspektora Sanitarnego na tę konferencję, bo myślę, że to, iż żaden wniosek nie wpłynął do inspektora sanitarnego, może być spowodowane małą świadomością tego, że taką procedurę należy wdrożyć, i to wynika wprost z prawa.

Jeżeli chodzi o ogólne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w Rozporządzeniu nr 852, to ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia wprowadziła możliwość przyznania ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych dotyczących sprzętu, który jest stosowany w trakcie produkcji lub obrotu, konstrukcji zakładu, między innymi stosowanych powierzchni podłóg, ścian, sufitów, okien czy drzwi. Jest to również upoważnienie fakultatywne dla ministra zdrowia i ministra rolnictwa i rozwoju wsi.

Można czynić indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w Rozporządzeniu 852. Ustawa umożliwia przyznanie takich odstępstw od wymagań higienicznych. Mogą one dotyczyć konstrukcji i wyposażenia zakładów produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego oraz w zakresie żywności pochodzenia niezwierzęcego – te odstępstwa przyznaje właściwy terenowo państwowy powiatowy inspektor sanitarny, ponieważ jest on właściwy do wydania decyzji w tym zakresie. Główny Inspektor Sanitarny ma rolę koordynującą i w tych przypadkach, o których mówiłem, dotyczących gospodarstw agroturystycznych czy obozów wypoczynku letniego i zimowego prowadzonych dla młodzieży, głównie przez harcerstwo, wydaliśmy książeczkę dobrych praktyk w zakresie sanitarno-higienicznym, które są wytyczną działania, podejmowania i wydawania decyzji przez właściwych terenowo powiatowych inspektorów sanitarnych. Oczywiście od tych decyzji przysługuje również odwołanie o szczebel wyżej.

O przyznanym odstępstwach właściwy terenowo powiatowy inspektor sanitarny powiadamia Głównego Inspektora Sanitarnego. O przyznanym odstępstwach powiadamiana jest także Komisja Europejska oraz pozostałe państwa członkowskie. Komisję i inne państwa członkowskie powiadamia minister zdrowia, technicznie przygotowuje to Główny Inspektor Sanitarny. I to jest wszystko, jeżeli chodzi o wymagania sanitarne w produkcji i obrocie żywności tradycyjnej i lokalnej.

Chciałbym powiedzieć, że widzę tutaj wielu przedstawicieli stowarzyszeń i firm, które współpracują z nami. Widzę pana dyrektora Gartnera, który z nami współpracuje nie tylko w zakresie kontroli żywności, ale również edukacji zdrowotnej, głównie młodego pokolenia. Prowadzimy z Polską Federacją Producentów Żywności, oceniony jako największy już chyba na świecie, program pod nazwą „Trzymaj formę”. Przynosi on sukcesy. Jest tutaj również pan Grzegorz Russak, z którym już pewno trzy czy cztery razy rozmawialiśmy bardzo długo na temat żywności tradycyjnej i lokalnej.

Chciałbym powiedzieć jeszcze raz, że inspekcja sanitarna to instytucja, która jest zorganizowana pionowo, ale działająca zdecentralizowanie. Nie

mogę uchylić decyzji powiatowego inspektora sanitarnego, ponieważ on wydaje decyzję na własną odpowiedzialność i on za to odpowiedzialność ponosi. Jest instytucja odwoławcza – wojewódzki inspektor, a my jako Główny Inspektorat Sanitarny możemy wydawać wytyczne, żeby w skali kraju na przykład kontrole przebiegały w sposób porównawczy, żeby zwracano uwagę na ważne rzeczy, aby przedsiębiorcy również wiedzieli, jakie przepisy i wymagania ich obowiązują, żeby to nie była subiektywna decyzja powiatowych inspektorów sanitarnych.

Wiem, że często tak się zdarza, ponieważ proszę pamiętać, że w Polsce istnieje trzysta osiemnaście powiatowych stacji sanitarnych – to jest siedemnaście tysięcy ludzi. Weszliśmy niedawno do Unii Europejskiej i te uwarunkowania zmieniły się w ostatnim czasie. Także mentalność naszych pracowników musimy zmieniać, jak również opinie o naszej inspekcji społeczeństwa i mediów. Często jest tak, że przy jakichkolwiek sygnałach o zatruciach pokarmowych odpowiedzialność za to próbuje się przenieść na inspekcję sanitarną, a przy tej liczbie podmiotów gospodarczych nie jesteśmy w stanie skontrolować codziennie każdego przedsiębiorcy. Zresztą zmieniło się podejście do tych spraw i tak naprawdę za bezpieczeństwo zdrowotne odpowiada producent żywności. My nadzorujemy i monitorujemy tę produkcję oraz kontrolujemy i ewentualnie karzemy, jeżeli trzeba, jeżeli występują wyraźne uchybienia, które nie są eliminowane po naszych pierwszych decyzjach. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska**

Dziękuję panu ministrowi.

Cieszę się, że jest klimat służący rzeczywistemu przestrzeganiu tego bezpieczeństwa konsumentów, bo jednak to jest bardzo ważne, ale również ta przychylność względem nowych producentów i uzgadnianie warunków, które są przyjazne, a zarazem bezpieczne.

Prosiłbym teraz o zabranie głosu i zreferowanie tematu „System żywności wysokiej jakości w Europie i Polsce” pana Grzegorza Russaka, prezesa Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, we współpracy z panem Igorem Hutnikiewiczem.

Pan Russak jest nam znany szczególnie z promocji ekologicznej żywności.

*Aspekty sanitarne w produkcji i obrocie
żywności tradycyjnej i lokalnej*



Warszawa, dnia 30 maja 2008 r.

1

*Krajowe akty prawne dotyczące
bezpieczeństwa żywności, w tym wymagań
higienicznych*

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie
żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225)

wraz z aktami wykonawczymi
która zastąpiła:

- ustawę z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych
żywności i żywienia

oraz

- ustawę z dnia 6 września 2001 r. w sprawie materiałów i
wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

2

*Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia*

Harmonizuje przepisy krajowe z wymaganiami
rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady:

- ✓ 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- ✓ 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych
- ✓ 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

3

*Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia*

- ✓ określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakresie nieuregulowanym rozporządzeniami wspólnotowymi;
- ✓ umożliwia właściwe stosowanie regulacji zawartych w rozporządzeniach wspólnotowych poprzez wprowadzone przepisy kompetencyjne m.in. w zakresie przyznawania odstępstw od wymagań higienicznych dla żywności tradycyjnej i lokalnej
- ✓ wprowadza dział dotyczący szczególnych wymagań w zakresie higieny

4

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- ✓ wprowadza szereg definicji z obszaru bezpieczeństwa żywności w tym definicję żywności tradycyjnej

żywność tradycyjna – produkty rolne i środki spożywcze:

- a) których nazwy są zarejestrowane zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, lub rozporządzeniem Rady (EWG) nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych, lub
- b) w stosunku do których wnioski o rejestrację zostały wysłane do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68), lub
- c) umieszczone na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

5

Wymagania higieniczne

-

w świetle rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004

6

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Działalność gospodarczą w zakresie produkcji lub obrotu żywnością wolno prowadzić, jeżeli spełniane są w zakładach wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu nr 852/2004, w tym w szczególności załącznika II który określa m.in:

- 1) ogólne wymogi dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego,
- 2) ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych,
- 3) szczególne wymagania dla pomieszczeń w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze,
- 4) wymagania dotyczące pomieszczeń ruchomych lub tymczasowych,
- 5) wymagania dla sprzętu.

7

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- ✓ Wprowadziła możliwość określenia wymagań higienicznych w:
 - zakładach stosujących tradycyjne metody produkcji lub obrotu żywnością, w celu umożliwienia dalszego stosowania tych metod,
 - zakładach zlokalizowanych w regionach szczególnych ze względu na położenie geograficzne, w celu uwzględnienia potrzeb tych zakładów,
 - innych zakładach - wyłącznie w zakresie ich konstrukcji, organizacji i wyposażenia.
- ✓ jest to upoważnienie fakultatywne dla Ministra Zdrowia działającego w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- ✓ określenie wymagań w formie rozporządzenia
- ✓ dotychczas rozporządzenie takie nie zostało wydane – do Głównego Inspektoratu Sanitarnego nie wpłynął żaden wniosek dotyczący przyznania odstępstw dla produktów pochodzenia roślinnego

8

***Ogólne
odstępstwa
od wymagań higienicznych
określonych
w rozporządzeniu 852/2004***

9

***Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia***

Wprowadziła możliwość przyznania ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych dotyczących:

- a) sprzętu stosowanego w trakcie produkcji bądź obrotu,
 - b) konstrukcji zakładu m.in. stosowanych powierzchni podłóg, ścian i sufitów, drzwi i okien.
- ✓ jest to upoważnienie fakultatywne dla Ministra Zdrowia i Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
 - ✓ określenie wymagań w formie rozporządzenia
 - ✓ dotychczas rozporządzenie takie nie zostało wydane – do Głównego Inspektoratu Sanitarnego nie wpłynął ze strony przedsiębiorców żaden wniosek w tej sprawie

10

***Indywidualne
odstępstwa
od wymagań higienicznych
określonych
w rozporządzeniu 852/2004***

11

*Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia*

Ustawa:

- ✓ Umożliwia przyznanie **odstępstw indywidualnych** od wymagań higienicznych dotyczących konstrukcji i wyposażenia zakładów produkujących żywność tradycyjną zwierzęcego i niezwierzęcego pochodzenia
- ✓ W zakresie żywności pochodzenia niezwierzęcego odstępstwa takie **przyznaje właściwy terenowo państwowy powiatowy inspektor sanitarny**
- ✓ Odstępstwa przyznawane są w drodze decyzji administracyjnej

12

Odstępstwa indywidualne

- ✓ O przyznanych odstępstwach indywidualnych właściwy terenowo powiatowy inspektor sanitarny powiadamia **Głównego Inspektora Sanitarnego**
 - Dotychczas w odniesieniu do produktów niezwięzłego pochodzenia Główny Inspektor Sanitarny **nie został** powiadomiony o przyznaniu jakiegokolwiek odstępstwa indywidualnego
- ✓ O przyznanych odstępstwach indywidualnych powiadamiana jest również **Komisja Europejska oraz pozostałe Państwa Członkowskie**
- ✓ Komisję i inne państwa Członkowskie powiadamia **Minister Zdrowia**

13

Dziękuję za uwagę !



14

Dr Grzegorz Russak

System żywności wysokiej jakości w Europie i Polsce

Drodzy Państwo!

Chciałbym najpierw serdecznie wszystkich przywitać. Nie byłbym sobą, gdybym trochę nie popolemizował z wystąpieniem znakomicie mi znanego przyjaciela, pana ministra, dlatego że jednak inspekcja sanitarna została w tyle za inspekcją weterynaryjną. Ja zresztą sam składałem wystąpienie o derogację w imieniu przetwórców. A „wytępienie” jednej z pań, która była na liście produktów tradycyjnych, zakończyło się niedobrze.

Myślę, że rzeczywiście trzeba dużo zmienić w świadomości urzędników sanitarnej inspekcji i trzeba również dużo zmienić – i to jest apel do Senatu – w prawie, dlatego że polskie zapisy prawa żywnościowego są przez organy Unii Europejskiej poddawane miazdzącej krytyce, że są zbyt sztywne, że właściwie w ten sposób wielcy wygrywają z małymi. To wszystko jest opisane w dokumencie na dwieście siedemdziesięciu siedmiu stronach. Ale będzie na to czas chyba w dyskusji.

Dzisiaj sensem mojego wystąpienia jest jedna sprawa. Mianowicie przez kilka lat sektor żywności naturalnej wysokiej jakości nie był w świadomości rynku, nie było go w ogóle. Bo pamiętajmy o tym, że przez pięćdziesiąt lat istniał zupełnie inny system gospodarki centralnie sterowanej, który uznawał, że jest tylko jedna żywność. Były znane normy PN-y i BN-y. I dalej taka świadomość jest niestety wśród większości społeczeństwa. W Unii Europejskiej jest zupełnie inaczej. Pamiętam pierwszą konferencję, jeszcze za pieniądze marszałka Struzika, w 2000 r., która pokazała, że w ogóle nikt nie wie, o czym mówimy, jeśli mówimy o sektorze żywności naturalnej wysokiej jakości. Dzisiaj ta świadomość jest coraz większa, ale od niej chciałbym zacząć. Bo jeśli my tego nie zrozumiemy, to będzie bardzo duży problem.

Dr Grzegorz Russak – prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Na normalnym rynku, rynku europejskim są dwie kategorie żywności, to jest klucz do wszystkiego. Bo u nas dziś praktycznie cała Polska żywność, z wyjątkiem właśnie miodu z Borów Dolnośląskich, bryndzy i oscypka, nie ma papierów. To są kundle. My możemy mówić, że jest ona najlepsza, że jest cudowna, wspaniała, ale nie mamy żadnych europejskich dokumentów to potwierdzających. A to bardzo cieszy. Pytałem przedstawicieli Komisji Unii Europejskiej, dlaczego przed nami schowano derogację. Odpowiedzi nie było. Ano dlatego że boją się Polski. Polska jest niebywałym potencjalnym producentem naturalnej zdrowej żywności i to właśnie sprawia, że nas się boją i z nami wygrywają ze względu na to, że my nie mamy potrzebnej świadomości. Widzieli państwo, jak pokazywano ostatnio prezydenta Francji, to jadł na bazarze serek w kształcie patyczka. Na pewno nie było żadnego HACCP przy jego produkcji. Obok leżało na pieńku mięso. Nasza weterynaria dostałaby zawału. Do tego dochodzi jeszcze absolutny majstersztyk reklamowy. W polskim pałacu prezydenckim nie było kucharza, który potrafi dobrze ugotować francuskiemu prezydentowi, więc sprowadzono Francuza, który na co dzień reklamuje żywność przemysłową. Czyli przegraliśmy we wszystkich etapach. Myślę, że teraz powinno być vice versa i do pałacu we Francji powinien pojechać polski kucharz i z francuskich produktów ugotować coś po polsku. Ale myślę, że tak się na pewno nie stanie.

Jeśli popatrzą państwo na slajd, to widać wyraźnie, że mamy żywność przemysłową, czyli taką, której surowce powstają w globalnej intensywnej uprawie roli, gdzie jest na przykład średnio 380 kwintali NPK na hektar. Rekord Europy w Belgii – 34 kilogramy substancji chemicznej na hektar. Po drugiej stronie mają państwo zupełnie coś innego, czyli żywność naturalną, produkowaną z surowców naturalnych, a procesy przetwarzania są tradycyjne.

A zatem mamy surowce naturalne, produkowane lokalnie z upraw roślin i hodowli zwierząt ekstensywnej półintensywnej, gdzie obowiązuje dobra praktyka rolnicza. Jeśli chodzi o dodatki, w żywności przemysłowej stosuje się dodatki chemiczne, biologiczne, syntetyczne, modyfikowane genetycznie, zaś w produkcji żywności naturalnej dodatki są naturalne i tradycyjne. Proces przetwarzania żywności przemysłowej to tak zwane innowacyjne technologie, czyli masło bez masła, keczup bez pomidorów, parówki bez mięsa. Dzisiaj 67,7% masła w Polsce ma zawartość tłuszczu nie z mleka. To jest tragedia przyszłych pokoleń Polaków, bo już co piąta kobieta ma kłopot z tym, żeby mieć dzieci w wieku dwudziestu pięciu, trzydziestu lat. My jesteśmy z tego, co jemy. Na naszym rynku jest masło,

które nie jest masłem, a śmietana nie jest śmietaną. Nawet jedna jest podobno bez tłuszczu, to największe kuriozum.

Tak więc mamy te innowacyjne technologie. Jeśli popatrzymy na chemizację procesu produkcyjnego, to jest to bardzo proste. Najpierw NPK na hektar, później opryski, potem, gdy się robi z mąki chleb, dodaje się sto pięćdziesiąt trzy substancje chemiczne, i to jest dozwolone, a w ogóle jest dozwolonych cztery tysiące substancji. I nieświadomie spożywamy około 10 kilogramów chemii. Tak niestety wygląda dzisiaj nasza średnia, choć do Stanów Zjednoczonych jeszcze nam bardzo daleko.

Innowacyjne technologie sprawiają, że z jednej świni na półce po przetworzeniu pojawiają się co najmniej trzy albo cztery, bo w niektórych przetwórcach z jednego kilograma surowca powstaje 150%, 200% szynki. Żeby producent zarobił, tak się po prostu robi. Są parówki cielęce szkolne, w których nie ma ani cielęciny, ani mięsa. Niestety, ładnie to wygląda, jest dobrze opakowane, jest znakomita reklama. To jest właśnie żywność, przemysłowa. Ona jest, była i będzie, tyle że u nas na rynku dominuje. Jeśli zaś stosuje się tradycyjne procesy przetwórcze, powoduje to wysoką cenę, wynikającą z kosztów surowca, dodatków, procesu przetwarzania, ale odczucia organoleptyczne są naturalne.

Następną konsekwencją jest gastronomia. Mamy dwa typy gastronomii. Jeden typ to ta nowoczesna, tak zwana globalna, w której przede wszystkim króluje żywność przemysłowa. To są różne fast foody, gdzie wykorzystuje się innowacyjne przepisy kulinarne. Na naszym rynku jest bardzo intensywne promowanie właśnie takiej gastronomii w interesie wielu koncernów. Co tu dużo mówić. Jeśli ja dostaję w łowickiej karczmie ziemniaki irlandzkie McCain, do tego marchewkę Bonduelle i norweskiego łososia, który pływa u nas w Wiśle, to jest to właśnie przykład tego, jak inni na nas zarabiają. A dlaczego rolnik nie może w tym miejscu sprzedać swoich produktów?

Odpowiedzią na tę sytuację jest tradycyjna regionalna gastronomia, oparta na surowcach regionalnych, która sprzedaje żywność naturalną. Tu są tradycyjne przepisy kulinarne.

Jak to się w ogóle w Polsce stało? Trzeba odwołać się do historii produkcji żywności w Polsce po 1945 r., bo inaczej nie zrozumiemy, na czym to w ogóle polega. Otóż do 1949 r. w Polsce wszyscy z pieśnią na ustach odtworzali zakłady rzemieślnicze, po prostu odbudowaliśmy kraj po zniszczeniach wojennych. W 1949 r. państwo powiedziało, że już wystarczy, nastąpiła likwidacja rzemiosła, zamknięto działalność prywatnego przetwórstwa i produkcji lokalnej i tradycyjnej. Powstał Instytut Przemysłu

Tłuszczowego, Instytut Przemysłu Mięsnego itd. i upaństwowiono wszystkie te zakłady. Zaczęto wprowadzać jedynie słuszne normy państwowe, PN-y i BN-y, które to miały nas wprowadzić w świat dobrobytu. Jak wiadomo, nic z tego nie wyszło, ale dwa pokolenia tego doświadczyły. Efekt jest taki, że o ile w Unii Europejskiej jest niemożliwe, żeby na przykład nazwać jako burgundzkie coś, co nie pochodzi z Burgundii, o tyle u nas to normalne, że kiełbasa toruńska nie jest z Torunia, śląska nie jest ze Śląska, podwawelska nie pochodzi spod Wawelu, a śledź jest po japońsku, o czym żaden Japończyk nie wie. To jest właśnie coś, co nas różni mentalnie od tamtych krajów, gdzie buduje się marki lokalne, gdzie istnieją powiązania wertykalne, gdzie producent żywności ma znanego restauratora przetwórcę i razem to wszystko sprzedają. Tak jest we Francji, gdzie rolnik poprzez sprzedaż i bezpośredni udział w sprzedaży na końcu po prostu na tym zarabia i ma dochodowość dziesięć razy większą niż polski rolnik, a dwa razy większą niż niemiecki, który też nie do końca się jeszcze tego nauczył.

W 1989 r., kiedy nastąpiło przejście przez koncerny dużych zakładów przemysłu spożywczego, wprowadzono tam natychmiast innowacyjne technologie, dlatego że mamy być producentem żywności przemysłowej. A my mamy dać surowiec i tamci na pewno zrobią nam znakomitą żywność naturalną i będą sprzedawać nam naszą własną szynkę jako szynkę hiszpańską albo jako szynkę włoską. Cały czas jest to praktykowane. I kiedy dzisiaj świnia złotnicka idzie na ubój, to dostaje elektroniczny chip, żeby zachować *traceability*, jest eksportowana i wraca jako szynka hiszpańska, ale już za duże pieniądze.

Myślę, że zmiany, które nastąpiły w obrębie przemysłu, polegały na tym, że małe zakłady, które przetrwały ten trudny czas, weszły na rynek konkurencyjny. Nie mogły się pochwalić, że są tradycyjne, w związku z tym musiały cenowo walczyć z dużymi koncernami, które wymusiły na nich zupełnie inne technologie. I czy one chciały, czy nie chciały, musiały na nie przejść. Dzisiaj z warmińsko-mazurskich sześćdziesięciu czterech mleczarni spółdzielczych zostały cztery i płaczą, że chyba nie dadzą rady. Weszły w nasz system „Jakość – tradycja” i może to je ocali. Duże zakłady stosują dumping i przejmują dostawców mleka i nasze mleko wyjeżdża, a oni z mleka w proszku potrafią zrobić wszystko. Więc nie ma problemu, i świeży jogurt naturalny, bardzo ładnie opakowany w aluminium – to jest przyczynek do tego, o czym już wspomnieliśmy. Bo jeśli inspektor sanitarny wejdzie do zakładu gastronomicznego i zobaczy garnek aluminiowy, zamknie zakład. Ale jednocześnie tą samą folią aluminiową są u nas przykrywane wszystkie kefiry, śmietany, kartoniki są w środku z alumi-

nium i kurczaczka też można sobie spokojnie w folię zawijać. Pytam więc, czy tu chodzi o biznes, czy chodzi o prawdę i rzeczywiście o dbałość o zdrowie społeczne.

Jeśli chodzi z kolei o Unię Europejską, to jest bardzo ważne, że nikt nie porozrywał lokalnego łańcucha produkcji żywności tradycyjnej. I tak we Francji to jest świętość, to jest coś, co jest tożsamością regionalną, budową marki i każdy wie, co to znaczy. Od 1970 r. do 1990 europejski przemysł przetwórczy stawiał na technologie innowacyjne. Ale jak się okazało, że producentowi napoju z wiśni niepotrzebne są wiśnie, bo wystarczy kubek chemii na 5 t i jest bardzo dobry napój, to Unia zaczęła mieć problem z przetwórcami, którzy produkowali wiśnie. Podobnie było z producentami w każdym innym zakresie produkcji podstawowej. Dlatego od 1990 r. nowa strategia wypierania żywności przemysłowej i wspierania, chociażby przez system europejski i inne systemy, a szczególnie systemy lokalne, właśnie tej tożsamości regionalnej poprzez żywność. Bo w zjednoczonej Europie tożsamość narodowa, regionalna będzie uwidaczniać się tylko w dwóch miejscach: przez sport, czego chyba nikomu nie trzeba tłumaczyć, i poprzez kuchnię. Tak to niestety wygląda i dlatego dzisiaj na ekranie wszyscy gotują, czy umieją, czy nie i czy mają pojęcie o tym, co jest tradycyjne, a co nie.

Na rynku europejskim segment żywności wysokiej jakości to odpowiedź również na wyzwania globalne, dlatego że gdyby nawet powstała nie wiem jaka konkurencja na przykład ze strony Rosji, która ma dużo petrodolarów i może jutro stworzyć na przykład 100 tysięcy ha winnic i zacząć robić wino, to będzie zagrażać producentom wina przemysłowego. Nie będzie zaś na pewno zagrażać wytwórcom szampana w Szampanii albo burgunda w Burgundii. W związku z tym Unia Europejska globalnie musi wspierać ten rynek, bo ta różnorodność, ten element dziedzictwa kulinarnego, kulturowego jako wartość dodana jest rzeczywiście czymś bezcennym, bo tego się nie da podrobić i to się bardzo dobrze sprzedaje. Dlatego dzisiaj trzeba iść w tym kierunku i dlatego 50% żywności w 2013 r. ma być właśnie z tego sektora, o czym wiem jako ten, który oceniał strategiczne plany operacyjne rozwoju obszarów wiejskich na zlecenie jakiejś włoskiej firmy.

W jaki sposób ten rynek został w Polsce oprzyrządowany? Dzisiaj pani minister pięknie mówiła nam o systemie unijnym wyróżniania jakości żywności, czyli o tych trzech znakach. Ale to jest dach, to jest złoty medal olimpijski, to jest bardzo trudno uzyskać. To jest coś, co nie ma takiego wymiaru ekonomicznego jak system krajowy. I tu zaczęliśmy od tego, żeby współpracować wspólnie ze Związkiem Województw Rzeczypospolitej

Polskiej, z samorządami, bo to samorzady regionalnie mają decydować o tym, co jest regionalne, bo tak jest na świecie i tak jest w Europie. Dlatego też system, jakąś tradycję też budujemy wspólnie z samorządami i próbowaliśmy przy komponowaniu tego znaku ustrzec się również błędów na przykład niemieckich, które tam popełniono.

Sektor żywności naturalnej w Polsce składa się z arystokracji, czyli rolnictwa ekologicznego. To jest najwyższa jakość, jaka może być. Zresztą gdybyśmy mówili o tradycji, to trzeba pamiętać, że w XIX w. bez znaków, bez wyróżnień wszystko było ekologiczne. I jak ktoś chce uzyskać tradycyjny smak, to niestety musi to brać pod uwagę. Następnie mamy system krajowy, o którym pani minister tak ciepło mówiła, za co serdecznie dziękuję. Bo my musimy go zbudować. Francja, Włochy są silne systemami krajowymi. U nas dzisiaj w urzędach marszałkowskich jest najwyżej jeden departament, gdzie przypadkowo się tym zajmują, a we Francji naliczyłem pięćset osób w jednym regionie. Tyle osób pracuje nad tym systemem, dlatego są miliardy euro z eksportu i potęga Francji.

Ponieważ istnieje jeszcze europejski system, wtedy kiedy ten system jest pierwszym ogniwem całej struktury, to jest znak towarowy gwarancyjny, czyli Culinary Heritage, czyli wtedy, kiedy samorządowe województwo uznaje, co jest dla niego regionalne, które przedsiębiorstwa powinny być w ten sposób wyróżniane, chronione, promowane. Taki system najlepiej dzisiaj działa w woj. warmińsko-mazurskim, ale już przystępuje kolejnych sześć czy siedem województw, a następnie przystąpią. Główny kongres systemu Culinary Heritage będzie w Olsztynie i jak tak dalej pójdzie, to my przejmujemy ten system, bo będziemy stanowić największą zjednoczoną siłę, czego chciałbym doczekać.

To, czego mamy w Polsce najwięcej, to żywność naturalna nieoznakowana. Mówi się, że na samozaopatrzenie gospodarstw. To jest szara strefa produkcji i sprzedaży, formalnie tylko niespełniająca wymagań sanitarnych, weterynaryjnych, podatkowych i innych przepisów prawa. To jest dzisiaj olbrzymia rzeka. Ja nie znam miasta, miejsciny, w której nie robią najlepszego destylatu „uśmiechu sołtysa”, gdzie nie robią kiełbasy „palcem napychanej”, gdzie nie pieką chleba. Oczywiście nie mogą tego robić oficjalnie, bo Sanepid by ich zamknął. Ale w momencie, kiedy produkcja staje się coraz większa na takim obszarze, to się pojawia donos, i ja odbieram później te wszystkie problemy.

Naszym zadaniem tu, gdzie jest przechowane wielkie bogactwo i są duże pieniądze, należałoby to uruchomić, znieść bariery, których nie ma w prawie europejskim, żeby ci ludzie mogli zarabiać sprzedając nie u sie-

bie, ale tam, gdzie jest prawdziwy rynek na taką żywność. To, co u nas często jest sztywnym zapisem, jest miazdząco krytykowane przez organy Unii Europejskiej. Choćby sprawa bazarów. Proszę pojechać do Brukseli, pod samym parlamentem jest taki bazar, już nie mówię, co się dzieje we Francji, w innych krajach. A u nas polikwidowano bazary, w ich miejscach są teraz wspaniałe osiedla. Myślę, że to trzeba by zmienić.

Jesteśmy na etapie identyfikacji dziedzictwa kulinarnego i kulturowego. To jest ten moment, o którym pani minister wspominała i to jest właśnie robione przez listę produktów tradycyjnych, która właściwie upoważnia do tego, żeby wystąpić o derogację, czyli odstępstwo od ogólnie obowiązującego prawa, bo wszystko się musi mieścić w pewnym schemacie postępowania. Polak jest indywidualistą, ale Polak musi wreszcie zrozumieć, że musi postępować tak, jak ustaliły to w Unii ze sobą różne kraje, bo dopiero wtedy będą nas traktować jako partnera.

Mamy na przykład prowadzony przez naszą izbę konkurs „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Próbuje się wyszukiwać tradycyjne produkty regionalne. Udało się już zidentyfikować ich około kilku tysięcy.

Żywność naturalna, przede wszystkim w układzie lokalnym, jest ogromnie istotna. To jest element rozwoju lokalnego. Jeśli takie surowce, jak płody rolne, mięso, mleko, ryba, jaja, runo leśne, dziczyzna, zgodnie z prawem europejskim nie wejdą w ten system i nie uzyskają certyfikatu europejskiego, nie mogą wyjechać tam, gdzie powinny i reprezentować swojego regionu, kraju, nie mogą budować marki turystycznej. To jest dopiero przed nami, to jest właśnie warunek, moim zdaniem, rozwoju regionalnego. Rozumieją to samorządy.

Poprzez dziedzictwo kulinarne wspieramy rozwój regionalny, ochronę środowiska. Jest to istotne dla rozwoju turystyki, dla produkcji żywności na małą skalę i dla rozwoju i zachowania struktury rolniczej tych gospodarstw takich, jakie one są dzisiaj. To jest jedyne rozwiązanie. Doświadczenia unijne pokazują, że to właśnie poprzez dziedzictwo kulinarne możemy realizować rozwój regionalny, inaczej się nie da, inaczej ci ludzie będą musieli zrezygnować, przejść gdzie indziej, a założenia polityki Unii są odwrotne – żeby to ludzie z miast przechodzili na wieś. Ale po co oni będą tam się przemieszczać, jeśli nie będzie możliwości, o których mówimy.

Mamy dziedzictwo kulinarne w sektorze żywności. To jest ten nasz znak. To jest zbudowane dokładnie według prawa unijnego, jako tradycja.

Proszę zauważyć na slajdzie, że tę żywność wyróżniamy takim specjalnym znakiem, który ma podpis tylko poszczególnych województw. Czyli w świadomości rynku można zaistnieć nie poprzez ileś różnych znaków,

które będą się mylić. Bo jeśli każde województwo by wprowadziło tylko po jednym, to już mamy szesnaście, a tak mamy jeden znak. Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej, ale również Zgromadzenie Ogólne Marszałków, w obecności Marszałka Senatu Rzeczypospolitej Polskiej, jednogłośnie uznało i podjęło uchwałę, że musi powstać strategiczna polityka państwa w tym zakresie. Że musi powstać specjalna grupa, składająca się między innymi z przedstawicieli różnych ministerstw, dlatego że sprawa nie załatwi jedno ministerstwo i musi być pod przewodnictwem premiera, bo inaczej stracimy wielką szansę, jaka stoi przed nami. Taka uchwała została podjęta.

Liczymy na to, że ona zostanie wykonana, dlatego że jest to sprawa być albo nie być. Moim zdaniem, jako lekarza weterynarii, doktora nauk rolniczych i teraz już i profesora wyższej uczelni, jest to jedyna szansa rozwoju regionalnego, jedyna szansa stworzenia ludziom rzeczywiście godnych warunków życia i pracy na wsi i ochrony tego, co mamy bezcenne. Bo oczywiście, jeśli myśmy nastawiali się na produkcję żywności przemysłowej, to rzeczywiście nasza wieś jest fatalna. Ale z kolei w materiałach ONZ jest napisane wiele dobrego na temat struktury polskiej wsi, która do produkcji żywności naturalnej ma ludzi, ma nieskażoną ziemię, ma jeszcze inne możliwości, których inne kraje nie mają.

Jeśli my tego nie wykorzystamy poprzez to, że zlikwidujemy bariery, które dzisiaj nie są potrzebne, jeśli zaczniemy budować rynek tej żywności, czyli budować świadomość producentów, świadomość konsumentów, a na końcu stworzymy legalne miejsca wymiany, legalne sposoby przepływu tego dobra, to rzeczywiście wykorzystamy swoją historyczną szansę i wreszcie Polak będzie mądry przed szkodą, a nie po szkodzie. Bo inaczej zrobią to dla nas inni, będziemy producentami żywności przemysłowej, dostawcą, tak jak to dzisiaj, niestety, ma miejsce.

Jako świadomy Polak nie czuję się dobrze, kiedy przyjeżdżają z Europy inni i kontraktują najlepszych rzemieślników. Inna grupa kontraktuje najlepszy surowiec, żeby u siebie produkować żywność wysokiej jakości i dodawać swoje dziedzictwo kulinarne i zarabiać na tym pieniądzu.

Uważam, że my powinniśmy to robić. Ja mogę długo mówić na temat tego, że mamy najlepszą kuchnię na świecie, ale najczęściej sami o tym nie wiemy.

Dziedzictwo kulinarne państwa jest ogromne i to jest dzisiaj coś, co powinniśmy wykorzystać. Nie musimy stawiać na sushi, nie jestem Japończykiem i nie muszę jeść ryb na surowo. Niestety, ciągle jest aktualne powiedzenie „cudze chwalicie, swego nie znacie i sami nie wiecie, co po-

siadacie” i „Polska papuga narodów”, co powiedziano bardzo dawno temu, ale jest ciągle aktualne.

Myślę, że wreszcie nauczymy się swoje szanować i na tym zgodnie z prawem unijnym tak jak inne kraje zarabiać. Dziękuję.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska

Dziękuję bardzo i proszę o zabranie głosu panią minister Monikę Rzepecką, Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Temat referatu: „Skuteczny system kontroli gwarantem wysokiej jakości żywności ekologicznej i produktów regionalnych”.

System żywności naturalnej wysokiej jakości w Europie i w Polsce

Lek. Wet. Dr n. rol. Grzegorz Russak
Lek. wet. Igor Marek Hutnikiewicz

Współprzewodniczący Komisji Doradczo – Problemowej ds. Opracowania Założeń do
Programu Polityki Narodowej w Zakresie Żywności Wysokiej Jakości ZWRP

ŻYWNOSĆ

PRZEMYSŁOWA

Surowce:

-globalne z intensywnych upraw roślin i hodowli zwierząt

Dodatki:

-chemiczne
-biologiczne
-syntetyczne
-modyfikowane genetycznie

Procesy przetwarzania:

-innovacyjne technologie
-niska cena wynikająca z kosztów surowców, dodatków i procesu przetwarzania
-ładny wygląd i opakowanie
-reklama

NATURALNA

Surowce:

- naturalne
- lokalne
- z upraw roślin i hodowli zwierząt ekstensywnej i półintensywnej. Dobra praktyka rolnicza.

Dodatki:

- naturalne
- tradycyjne

Procesy przetwarzania:

-tradycyjne
-wysoka cena wynikająca z kosztów surowców, dodatków i procesu przetwarzania
-cechy organoleptyczne naturalne

GASTRONOMIA

Nowoczesna globalna

Tradycyjna regionalna

Żywność przemysłowa

Żywność naturalna

„fast food”
innovacyjne przepisy kulinarne

„natural food”
tradycyjne przepisy kulinarne

HISTORIA PRODUKCJI ŻYWNOŚCI W POLSCE PO 1945 R.

Do 1949 r.: naturalna produkcja żywności w oparciu o rolnictwo wykorzystujące tradycyjne metody powiązane z lokalnym przetwórstwem żywności i gastronomią.

Po 1949 r.: upaństwowienie:

- likwidacja rzemiosła, zamknięcie działalności prywatnego przetwórstwa i produkcji lokalnej i tradycyjnej
- wprowadzenie obligatoryjnej Polskiej Normy na żywność i potrawy
- przerwanie łańcucha lokalnego powiązania pomiędzy gospodarstwami rolnymi, przetwórniami i gastronomią
- budowa przemysłu spożywczego państwowego i spółdzielczego:
Gminna Samopomoc Chłopska
Powszechna Spółdzielnia Spożywców
- wprowadzenie, w oparciu o badania naukowe, nowoczesnych metod produkcji z użyciem dodatków w celu obniżenia ceny.

4

Po 1989 r.: - przejęcie przez koncerny dużych zakładów przemysłu spożywczego.
Wprowadzenie nowych technologii innowacyjnych.
Małe i średnie prywatne zakłady przetwórcze dla utrzymania się na konkurencyjnym rynku unowocześniają produkcję wprowadzając nowe technologie innowacyjne o charakterze przemysłowej produkcji.

Dominacja na polskim rynku żywności przemysłowej

**Brak rozwoju krajowego rynku żywności lokalnej, regionalnej,
Naturalne i tradycyjnej.**

5

ROZWÓJ PRODUKCJI ŻYWNOCI W UNII EUROPEJSKIEJ

- trwały łańcuch lokalny wytwarzania żywności typowej tradycyjnej w krajach starej Unii w oparciu o krajowe polityki rozwoju żywności wysokiej jakości
- w latach 1970-1990 – rozwój przemysłowej produkcji żywności
- od 1990 r. – nowa strategia wypierania żywności przemysłowej przez naturalną typową tradycyjną zapewniająca konkurencyjność Unii Europejskiej w segmencie jakości żywności na rynku wspólnotowym i w eksporcie do krajów trzecich. Znaczący dział gospodarki wspierany przez Parlament i Komisję Europejską. Pozwoli to na konkurencję w turystyce światowej poprzez unikalną ofertę Europejskiego Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne.

6

ŻYWNOŚĆ NATURLANA

**Unijny System
Żywności ekologicznej**

Rolnictwo Ekologiczne



**Unijny system wyróżnienia
jakości żywności**



**Tradycyjna
Krajowy system wyróżnienia
jakości żywności**

Znak Towarowy Gwarancyjny
Certyfikacja zgodności
Urząd Patentowy RP



Lokalna

Znak Towarowy Gwarancyjny
Europejski Urząd Patentowy Alicante



ŻYWNOŚĆ NATURLANA

Nieoznakowana

na samozaopatrzenie gospodarstw

Szara strefa produkcji i sprzedaży formalnie niespełniająca wymagań sanitarnych, weterynaryjnych, podatkowych i innych przepisów prawnych.

Lista Produktów Tradycyjnych

Rozpowszechnienie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami

Możliwość ubiegania się o odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/22004

Możliwość ubiegania się o indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/2004

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”



Identyfikacja i gromadzenie wiedzy o regionalnych produktach żywnościowych

Poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla danego regionu

Upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, rzemiosła i przetwórstwa

Nominacja konkursowych produktów do katalogu rodzimej żywności wyjątkowej jakości oraz możliwość ubiegania się o ochronę prawną zgodną ze standardami obowiązującymi w UE

ŻYWNÓŚĆ NATURALNA

Lokalna w oparciu o surowce:

- płody rolne
- mięso
- mleko
- ryby
- jaja
- runo leśne
- dziczyzna

właściwej jakości zdrowotnej, przetwarzana w warunkach spełniających wymagania sanitarne i weterynaryjne dla tego typu żywności określone w prawie unijnym.

EUROPEJSKIE DZIEDZICTWO KULINARNE

Oznakowanie: Znak Towarowy Gwarancyjny
Europejski Urząd Patentowy Alicante



11

Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle



12

Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego

Europejska Sieć zrzeszająca regiony z całej Europy mające wspólny cel rozwijania swoich regionów poprzez promocję lokalnej i regionalnej żywności



Umożliwia wykorzystanie żywności regionalnej jako drogi rozwoju biznesów na małą skalę oraz turystyki na poziomie regionalnym.

Turysta oraz konsument ma gwarancję, że produkt bądź też danie pochodzi zawsze z regionu i posiada regionalny charakter.



Europejskie Dziedzictwo Kulinarne



Dziedzictwo kulinarne w sektorze żywności naturalnej wysokiej jakości, ochrona i promocja poprzez wspólny znak towarowy gwarancyjny



POLSKA IZBA
PRODUKTU
REGIONALNEGO
I LOKALNEGO



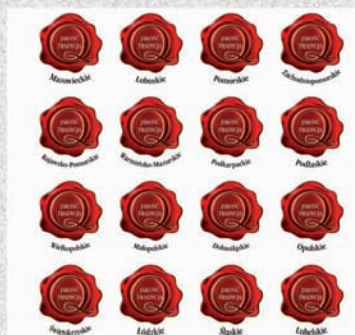
ŻYWNOSĆ NATURALNA

Krajowy system wyróżnienia jakości żywności

Oznakowanie: **Jakość Tradycja**

Znak Towarowy Gwarancyjny – Urząd Patentowy RP

Certyfikacja zgodności



Jak wygląda Znak?



Jak wygląda Znak?



ŻYWNOŚĆ NATURALNA

szczególnej jakości

Unijny system wyróżniania jakości żywności

Certyfikacja zgodności

Oznakowanie unijne:

Ochrona Miejsca Pochodzenia

Ochrona Oznaczenia Geograficznego

Tradycyjny Sposób Wytwarzania



19

ŻYWNOŚĆ NATURALNA

Szczególnej jakości **ekologiczna**

Rośliny i zwierzęta wolne od GMO

Uprawa i hodowla bez środków chemicznych

Certyfikacja zgodności

Oznakowanie unijne: Rolnictwo Ekologiczne



20

Monika Rzepecka

Skuteczny system kontroli gwarantem wysokiej jakości żywności ekologicznej i produktów regionalnych

Dziękuję, Panie Przewodniczący, przede wszystkim za zaproszenie do udziału w tej konferencji, z czego się bardzo cieszę. Mam niezwykle trudne zadanie, bo po takim przedmówcy jak pan doktor Grzegorz Russak będzie mi niezwykle trudno państwa zainteresować.

Rozpocznę również trochę humorystycznie, ponieważ nie wiem, czy to dobrze, że pan doktor nie wymienił inspekcji w tym rankingu, po inspekcji weterynaryjnej. Mam nadzieję, że dobrze, odczytuję to pozytywnie, bo zawsze pozytywnie różne rzeczy postrzegam.

Przechodząc do tematu dzisiejszej konferencji, ten temat również wywołała pani minister Zwolińska, mówiąc o tych czterech kwestiach wymienionych na początku i wskazanych, jeśli chodzi o cały system żywności wysokiej jakości ekologicznej i produktów regionalnych. To jest właśnie skuteczny, wiarygodny system kontroli, tak aby świadomy konsument miał zaufanie do tych produktów i świadomie dokonywał wyboru.

Prezentację podzieliłam na dwie części, mianowicie, część dotyczącą rolnictwa ekologicznego i systemu kontroli i część dotyczącą produktów regionalnych. Te systemy są bardzo podobne, właściwie można powiedzieć, że prawie identyczne. Różnią się trochę, jeśli chodzi o ich organizację na poziomie Polski. Chciałabym zaznaczyć, że jak tutaj pan doktor podkreślił, mamy w Polsce niesamowite predyspozycje, jeśli chodzi o produkcję ekologiczną. Często zaś wielokrotnie upraszczamy i mówimy, że to jest właśnie naturalna żywność, że tam, gdzie się nie stosuje środków ochrony roślin, pestycydów, jest już produkcja ekologiczna.

Chciałabym podkreślić, że prowadzenie produkcji metodami ekologicznymi wymaga naprawdę bardzo dużej wiedzy, bo to jest wielokrotnie

Monika Rzepecka – Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

skomplikowana produkcja. I bardzo bym apelowała o nieupraszczanie informacji na temat rolnictwa ekologicznego.

Przechodząc do tematu kontroli, to jeśli chodzi o system przewidziany w prawie wspólnotowym, podzieliłabym to na kontrolę producentów w rolnictwie ekologicznym i kontrolę urzędową. Zarówno w przypadku kontroli pierwszej, jak również kontroli urzędowej Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych ma swoje zadania.

Jeśli chodzi o tę pierwszą część, mianowicie kontrolę producentów w rolnictwie ekologicznym, prawo wspólnotowe określa trzy rodzaje systemu. Mianowicie jest to system, który może się składać z zatwierdzonych prywatnych podmiotów kontrolujących, jak to ma miejsce na przykład w Austrii, we Francji czy w Niemczech. Może to być system, w którym funkcjonują i kontrole producentów, czyli rolników, przetwórców, importerów, bo definicja producenta zawarta jest w ustawie o rolnictwie ekologicznym. Może wykonywać kontrolę organ kontroli państwowej, tak jak to jest w przypadku Danii, Finlandii i Litwy. To są państwa, w których rolnictwo ekologiczne nie jest tak silnie rozwinięte i administracja może sobie pozwolić na koszt przejścia tego na siebie.

Jest też system, w którym występują zarówno prywatne jednostki kontrolne, jak również podmioty państwowe. Taki system występuje w Polsce i w Hiszpanii. Tak został on zaklasyfikowany, ale w Polsce występują podmioty prywatne i jednostki certyfikujące, do których zaraz przejdziemy. Zaś obligatoryjnie jest wówczas wyznaczony państwowy organ kontroli do sprawowania nadzoru nad takimi prywatnymi jednostkami kontrolnymi.

To, co jest bardzo ważne, to jeszcze ten drugi element kontroli, który gwarantuje konsumentom, producentom, że ten system jest szczelny i wiarygodny. Tym drugim filarem jest kontrola urzędowa. To są kontrole wykonywane z urzędu, bez powiadomienia, które Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – trochę później więcej na ten temat powiem – również wykonuje przy okazji standardowych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, jak również podczas kontroli zleconych, doraźnych.

Na system kontroli składa się nie tylko nadzór nad jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym, bo tutaj chciałabym bardzo mocno podkreślić, że jednostki prywatne mają bardzo mocną pozycję, ponieważ przede wszystkim warunkiem jest uzyskanie akredytacji. Czyli proszę zwrócić uwagę, że akredytacja potwierdza posiadanie kompetencji.

Drugim elementem, który jest mechanizmem selekcyjnym, jest uzyskanie upoważnienia ministra rolnictwa i rozwoju wsi.

Trzecim elementem potwierdzającym możliwości i zdolność do kontroli producentów w rolnictwie ekologicznym jest nadzór państwowy, który sprawuje inspekcja.

Ale system kontroli nie składa się tylko z tego nadzoru, jest to również ewidencjonowanie wszystkich producentów, którzy podejmują produkcję w rolnictwie ekologicznym. Jest obowiązkiem zgłoszenie prowadzenia takiej produkcji do wojewódzkich inspektoratów oraz do równoległych jednostek certyfikujących.

Chciałabym jeszcze zwrócić uwagę, że kolejnym elementem, uwiarygodniającym system kontroli, jest upoważnianie importerów. Ponieważ jest to w tej chwili rynek bardzo rozwijający się, niestety mamy pewien paradoks. Mamy warunki, mamy możliwości, mamy dofinansowanie z programów rolno-środowiskowych, rośnie stale liczba producentów w rolnictwie ekologicznym, ale niestety brakuje gotowych produktów i niestety nasi producenci w takiej ilości, jaka byłaby możliwa do wykorzystania w przetwórstwie, nie produkują. Jest to więc pewien paradoks.

Ale ponieważ może być import z państw pozaunijnych, w związku z tym potrzebne jest specjalne pozwolenie, zezwolenie, upoważnienie w drodze decyzji administracyjnej, które wydaje Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W tej decyzji potwierdzamy, że system produkcji ekologicznej w państwach poza Unią jest równoważny i spełnia te same wymagania co w Unii.

Jeszcze jeden ważny element systemu kontroli to gromadzenie informacji o producentach w rolnictwie ekologicznym. To, co pokazujemy statystycznie, powstaje na podstawie wszystkich informacji pozyskanych od jednostek certyfikujących wykazów producentów, którzy te wymagania spełniają.

Te kompetencje daje nam ustawa o rolnictwie ekologicznym, jeśli zaś chodzi o kontrolę urzędową, o której później jeszcze troszeczkę powiem, to będzie ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W tej chwili jest dziewięć jednostek certyfikujących w rolnictwie ekologicznym, które mają akredytację i upoważnienie ministra rolnictwa do kontroli producentów w rolnictwie ekologicznym, czyli rolników, przetwórców, jak również importerów. Za kontrolę urzędową jest odpowiedzialna Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcja Handlowa w detalu.

Zanim przejdę do części *stricte* kontrolnych, proszę zobaczyć, jaka jest liczba producentów. Od 2005 r. liczba producentów w rolnictwie ekologicznym – chodzi o rolników – bardzo wzrasta. Co rok jest ich coraz więcej. Duży

skok nastąpił między 2004 rokiem i 2005, kiedy liczba producentów się podwoiła. Powodem było wsparcie z programów rolno-środowiskowych. I to jest element decydujący i najbardziej zachęcający do podjęcia produkcji w rolnictwie ekologicznym.

Na następnym slajdzie widać z kolei przetwórnictwo rolnictwa ekologicznego. Ich liczba również rośnie, nawet trochę szybciej niż liczba producentów. To jest bardzo budujące, bo ten rynek stabilnie się kształtuje.

Ponieważ nie ma dużo czasu, a państwo mają to w materiałach, powiem tylko, że to jest slajd poglądowy, jak się przedstawia sytuacja w rolnictwie ekologicznym, jeśli chodzi o producentów, jak również o przetwórnictwo w poszczególnych województwach. Przewodzą trzy województwa: podkarpackie, lubelskie i małopolskie.

Jeśli chodzi o lata 2006 – 2007, najwięcej producentów przybyło nie w tych województwach, gdzie jest największa ich liczba, ale na terenie województwa wielkopolskiego i województwa zachodniopomorskiego. Bo oprócz liczby mają państwo również wskaźnik procentowy, w których województwa ta liczba najbardziej wzrosła. Jeśli chodzi o przetwórnictwo, to w dalszym ciągu najwięcej jest ich na terenie województwa mazowieckiego.

Na slajdzie widzą państwo też mapkę, która obrazuje, jak rolnictwo ekologiczne, jeśli chodzi o wielkość powierzchni, wielkość gospodarstw, rozkłada się na terenie Polski. Jeśli to bardzo dokładnie prześledzimy, zobaczymy, że największych powierzchniowo gospodarstw – to już jest pewna regularność i potwierdzająca się tendencja – jest najwięcej na terenie województw małopolskiego, podkarpackiego i lubelskiego. Ale największe obszary gospodarstwa są w województwach zachodniopomorskim, lubuskim i w województwie podkarpackim.

Jeśli chodzi o nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi, to sprawdzamy, kontrolujemy jednostki. Te kontrole są prowadzone przez pracowników Głównego Inspektoratu w siedzibach jednostek certyfikujących. Kontrolowane są: stosowanie procedur kontrolnych, posiadane środki techniczne, kwalifikacje pracowników, sprawdzamy również dokumentację. W 2007 r. tych kontroli było jedenaście, były to kontrole zarówno zaplanowane, jak również kontrole doraźne.

Podjęliśmy takie kontrole również w przypadku skarg przysyłanych do nas przez producentów, przez rolników, jak również przez przetwórnictwo. Takie informacje traktujemy jednakowo.

Drugim elementem uwiarygodniającym ten system kontroli są czynności sprawdzające. Są one wykonywane przez inspektorów wojewódzkich inspektoratów i bardzo mocno chciałabym podkreślić, że to nie jest druga

kontrola. Jeśli inspektor idzie do producenta, zarówno w przypadku przetwórci, jak również rolnika w gospodarstwie, nasza tam obecność ma tylko i wyłącznie stwierdzić, czy kontrole i czynności wykonywane przez inspektorów jednostek certyfikujących są właściwe. To jest taki dodatkowy element, dodatkowy mechanizm w nadzorze, nie jest to zaś – podkreślam – druga kontrola producenta i rolnika czy przetwórci.

Jeśli chodzi o czynności sprawdzające w gospodarstwach ekologicznych, takie czynności przeprowadzaliśmy w drugim, trzecim i czwartym kwartale 2007 r. Nie bez kozery pokazałam liczbę producentów, ponieważ wzrost ich liczby powoduje, że później typowanie producentów do czynności sprawdzających adekwatnie rośnie. Jest to duże obciążenie inspekcji i jedno z bardzo wielu ważnych jej działań.

W tamtym roku trochę zmodyfikowaliśmy tę procedurę, ponieważ oprócz faktu, że inspektor szedł i sprawdzał samodzielnie u producenta, to w dwóch przypadkach również prowadziliśmy czynności sprawdzające w obecności inspektora jednostki certyfikującej.

Może jeszcze dodam, że tak naprawdę sam system kontroli, oprócz tego, że przepisy wspólnotowe bardzo ogólnie mówią o tym, że mogą być prywatne jednostki certyfikujące i musi być organ kontroli, całej metodologii i jak ta kontrola ma być zorganizowana, nie określa. W związku z tym to jest cały dorobek, bazowanie na doświadczeniu i cały czas uczenie się i rozwijanie.

I ogólna uwaga. Niestety, w przypadku pięćdziesięciu sześciu gospodarstw stwierdziliśmy nieprawidłowości. Kontrole i czynności weryfikujące są cały czas potrzebne i dla wiarygodności systemu, i dla zaufania konsumentów.

Jeśli chodzi z kolei o przetwórci ekologiczne, przeprowadziliśmy czynności sprawdzające w dwudziestu trzech procentach wszystkich przetwórci ekologicznych, to jest bardzo duży procent. Czasami zdarzało się, że czynności były przeprowadzane powtórnie w porównaniu do roku ubiegłego. W przypadku 37% przetwórci ekologicznych zdarzyły się nieprawidłowości. To jest bardzo skomplikowana kontrola, ponieważ głównie bazujemy tutaj na sprawdzeniu dokumentacji i potwierdzeniu, czy wszędzie są certyfikaty, czy jeśli jest import, to czy było wydane upoważnienie. Bo wiadomo, że zgodę na import na teren Unii Europejskiej wydaje to państwo członkowskie, na terenie którego produkt importowany, surowiec importowany wchodzi do obrotu.

Powiem jeszcze kilka słów, jeśli chodzi o kontrole urzędowe, bo to jest bardzo ważne. Otóż przy okazji każdej kontroli rutynowej jakości handlowej sprawdzamy, czy w tym przypadku nie znajdują się w obrocie produk-

ty, które na etykiecie nawiązują do ekologicznych metod produkcji, typu bio, eko, przez użycie różnego rodzaju sformułowań i słów ekologicznych, czy faktycznie są to produkty rolnictwa ekologicznego. Niestety, wiele nieprawidłowości się tu w dalszym ciągu na polskim rynku pojawia.

Największym problemem i największym wyzwaniem były dla nas te kontrole, gdzie w oznakowaniu, na etykiecie jednocześnie bio, eko czy symbol jest składową nazwy handlowej. To jest naprawdę bardzo duży problem, mimo że w przepisach wspólnotowych był okres przejściowy, aby te wszystkie znaki, marki handlowe uregulować. Niestety, producenci tego nie zrobili i było to dla nas bardzo dużym wyzwaniem, ale myślę, że ta sytuacja już się stabilizuje.

W 2007 r. kontrolę taką przeprowadziliśmy u dwudziestu producentów, czterdzieści dziewięć artykułów rolno-spożywczych niebędących produktami rolnictwa ekologicznego podszywało się pod metodę produkcji ekologicznej. Głównie były to przetwory mleczne, ale również jaja, tak zwane, biojaja, miód, ocet i przetwory mięsne oraz, jak również stwierdziliśmy, piwo ekologiczne.

W tym miejscu bardzo serdecznie chciałam podziękować wszystkim państwu, którzy do nas zgłaszają informacje o występowaniu takich produktów na rynku. Bardzo zapraszam, żeby tego typu informacje do nas przesyłać, jeśli państwo zidentyfikują takie produkty.

Już mówiłam, że przepisy bardzo ogólnie ten system charakteryzują, ale cały model i metodologia kontroli jest naszym dorobkiem, i uczymy się na doświadczeniu i przede wszystkim korzystamy z wiedzy innych państw członkowskich. Również pracownicy inspekcji, głównego inspektora, staramy się cały czas tę wiedzę rozwijać i unowocześniać ten system na podstawie dotychczasowych doświadczeń. Temu służą przede wszystkim i wizyty studyjne, ponieważ w przypadku na przykład importu i wydawania upoważnień czerpiemy ze wzorów niemieckich, jak również jest bardzo ścisła współpraca z Włochami. Realizowaliśmy również Projekt Transition Facility, jeśli chodzi o rolnictwo ekologiczne, w którym wiele instytucji brało udział, jak również pozyskujemy wiedzę przy każdej możliwej okazji, czy to konferencji, czy to targów spożywczych krajowych, jak również za granicą.

I to byłaby część poświęcona rolnictwu ekologicznemu, tak bardzo skrótowo.

Teraz chciałabym przejść do części dotyczącej produktów regionalnych, ponieważ chciałabym to rozdzielić, bo pan doktor głównie skupił się na żywności naturalnej, troszeczkę bardziej właśnie tradycyjnej.

Jeśli chodzi o produkty regionalne, inspekcja i w ogóle urzędowy system kontroli dotyczy i ochroną obejmuje niestety tylko te produkty, które są

zgłoszone i zarejestrowane w Komisji Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Tradycyjna Specjalność Gwarantowana. Wszystkie produkty, które znajdują się na liście produktów tradycyjnych, taką kontrolą i taką ochroną nie są objęte.

Myślę, że to wynika z zamysłów i celów samego systemu, być może w którymś momencie nad, być może, pewną modyfikacją tego systemu będzie można się zastanowić.

Jeśli chodzi o zadania inspekcji w tym zakresie, produktów regionalnych i tradycyjnych, tutaj również występują te dwa elementy jak poprzednio. Jeden filar to kontrola producentów, drugi filar to kontrola urzędowa.

Jeśli chodzi o kontrolę producentów, inspekcja ma dwojakiego rodzaju zadania – z jednej strony sprawdzamy zgodność procesu produkcji ze specyfikacją. Było to zamierzone działanie w tym momencie, kiedy ustawa była przygotowywana, kiedy pierwsze wnioski były przygotowywane i przesyłane do Komisji Europejskiej. Nie istniała żadna prywatna jednostka certyfikująca, w związku z tym było to wyjście naprzeciw oczekiwaniom i naszym producentom, tak żeby te rejestracje mogły się odbywać.

Drugie zadanie to jest nadzór również nad jednostkami certyfikującymi. W tej chwili mamy pięć takich jednostek i również na tych samych elementach – dlatego już nie będę ich powtarzać – ten nadzór się opiera. Następny element to jest urzędowa kontrola. System wspólnotowy również mówi o wyznaczeniu bądź prywatnych organów do kontroli, bądź też organem kontroli może być organ państwowy.

Jeśli chodzi o kontrole urzędowe, mają one zagwarantować i przeciwdziałać wszelkiego rodzaju imitacjom, nadużyciom, wykorzystywaniem tej nazwy w celu wprowadzenia konsumenta w błąd.

Jeśli chodzi o kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, robi to w tej chwili właśnie Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i pięć jednostek, które posiadają i akredytację, i upoważnienie ministra rolnictwa i rozwoju wsi. Kontrolę urzędową wykonuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczej oraz Inspekcja Handlowa w detalu. W tym roku już taką wspólną skoordynowaną kontrolę z Inspekcją Handlową przeprowadziliśmy. Później króciutko powiem o efektach tej kontroli.

Kilka informacji na temat, jak wygląda kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Ponieważ w tej chwili te produkty, o których tutaj już pani minister powiedziała, zostały zarejestrowane, mianowicie, oscypek i bryndza podhalańska, wojewódzkie inspektoraty inspekcji takie kontrole już przeprowadziły. Główne zasady tej kontroli są następujące: po

pierwsze, robimy ją na wniosek samego producenta, czyli to nie jest kontrola z urzędu. Koszt takiej kontroli, zarówno przeprowadzenia, jak również analiz laboratoryjnych, ponosi producent, wykonywana jest ona zgodnie z oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. To jest tryb opisany w ustawie. Końcową fazą tego procesu jest dokument, który pokaże, jak również zakres i częstotliwość tej kontroli są uzależnione od tego, co zostało sprecyzowane w specyfikacji.

Jeśli chodzi o kontrolę urzędową, jest ona prowadzona z urzędu, z naszej własnej inicjatywy, i ma na celu ochronę zarejestrowanych nazw przed zawłaszczeniem, imitacją, aluzją, podszywaniem się, wyeliminowanie nieuczciwej konkurencji.

Jeśli chodzi o bryndzę podhalańską prognozowana liczba producentów wynosi około stu na terenie województw głównie małopolskiego i śląskiego. Jeśli chodzi o oscypek, prognozowana liczba producentów wynosi też około stu, również na terenie województwa małopolskiego i powiatu na terenie województwa śląskiego.

Była tu też mowa o tym, że również miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich został zarejestrowany, to co zostało przekazane we wniosku do Komisji Europejskiej. Prognozuje się, że będzie około stu pięćdziesięciu producentów na terenie województwa dolnośląskiego.

Jeśli chodzi o miód pitny, półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak, jest to gwarantowana tradycyjna specjalność i taką kontrolę będziemy wykonywać na terenie całej Polski.

Przygotowaliśmy również mapkę, na której zaznaczone są te produkty, które w poszczególnych województwach ubiegają się o różnego rodzaju kategorie, nazwę. Jak państwo widzą, najwięcej pretendujących produktów ma w tej chwili województwo małopolskie – chodzi o wnioski przesłane do Komisji Europejskiej – ale sporo tych produktów jest na terenie województw wielkopolskiego i podlaskiego.

Jeśli chodzi o zgodność procesu produkcji ze specyfikacją, w tamtym roku skontrolowaliśmy dwóch producentów bryndzy podhalańskiej, zostały wydane dwa świadectwa jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, czyli odpowiednik certyfikatu, który będą wydawały jednostki certyfikujące.

W 2008 r., bo sezon na produkcję oscypków, bryndzy już się rozpoczął, dostaliśmy dwa zgłoszenia i dwie kontrole natychmiast zostały przeprowadzone. Ubolewam, że jest tak mało tych kontroli i w tej chwili niestety z tych producentów, którzy zgłosili zamiar produkcji, na razie mamy dwóch. Na slajdzie widzą państwo, jak wygląda świadectwo jakości handlowej, dokument potwierdzający, że producent przeszedł kontrolę, że zostały zbadane

również jego produkty, czyli bryndza podhalańska i oscypek, w drodze badań laboratoryjnych. Taki producent ma prawo używać i zamieszczać na etykiecie znaczek, który mówi, że jest to produkt chroniony, chroniona nazwa, a w tym przypadku jest chronione oznaczenie geograficzne.

Podam jeszcze kilka informacji o części urzędowej kontroli, bo to jest naprawdę bardzo ważna dziedzina działalności i dla przejrzystości rynku. Mianowicie w 2007 r. kontrolowaliśmy fetę, ponieważ od tamtego roku już nie można było stosować nazwy feta, gdyż ta nazwa jest zastrzeżona dla określonego regionu w Grecji. W związku z tym przeprowadziliśmy skoordynowaną kontrolę, wydaliśmy siedem decyzji administracyjnych, które zakazywały wprowadzenia do obrotu tych produktów, które były w tym momencie oznaczone nazwą feta. Wypisaliśmy dwa mandaty karne, kierujemy również wnioski do sądu, jeśli jest to ewidentne fałszerstwo. W zależności od postawy producenta, została też wskazana potrzeba doprowadzenia oznakowania do stanu prawidłowego.

W tym roku już skończyliśmy kontrolę urzędową oscypka. Była to kontrola skoordynowana, razem z inspekcją handlową, która najpierw zidentyfikowała produkty w sklepach. My zaś na podstawie informacji z inspekcji handlowej i na podstawie naszego własnego rozpoznania przeprowadziliśmy kontrolę doraźną, ona się już zakończyła.

Oscypki, które mają bardzo różne w tej chwili nazwy – i ocypek, i osyp, i oscypek, i ser oscypkowy – już w tej chwili nie funkcjonują. Głównie dzięki kontroli zidentyfikowano producentów na terenie województwa małopolskiego, było ich tam jedenastu, jak również na terenie województwa śląskiego. Była to pierwsza tego typu kontrola doraźna.

Będziemy takie kontrole sukcesywnie prowadzić, tak żeby tego typu sytuacje się nie pojawiały i że ci producenci, którzy zechcą produkować oscypki, faktycznie mogli z tym produktem trafić do konsumenta.

Chciałabym też zasygnalizować, że jeśli chodzi zarówno o rolnictwo ekologiczne, jak i o produkty regionalne, to jest kontrola bardzo trudna, bo wymaga naprawdę olbrzymiej wiedzy. My, pracownicy inspekcji, korzystamy z doświadczeń, z wiedzy innych państw członkowskich, na przykład Francji i Włoch, z którymi w tej chwili jesteśmy w trakcie realizowania projektu Transition Facility. Przywiązujemy ogromną wagę również do pracy nad naszymi metodami produkcji.

Z mojej strony to wszystko, ponieważ jest ograniczona ilość czasu. Bardzo zachęcam do kontaktu z naszą inspekcją, jeśli państwo zidentyfikują produkty czy to ekologiczne, czy produkty tradycyjne, które nie mają prawa być tak oznakowane, bardzo prosimy o sygnały. Bardzo państwu dziękuję za uwagę i życzę udanej dzisiejszej konferencji.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska

Dziękujemy bardzo, Pani Minister.

Widzę, że dotarło do nas jeszcze dodatkowo dwóch posłów, byłych dwóch ministrów, pan minister Krzysztof Jurgiel i pan minister Wojciech Mojzesowicz. Widać, że interesuje ich tak ważna problematyka, za co dziękuję.

Proszę o zabranie głosu pana Jeana Laurensa, członka Zgromadzenia Stałego Izby Rolniczej we Francji. Temat: „Rynek produktów regionalnych i lokalnych we Francji”.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

***Skuteczny system kontroli
gwarantem wysokiej jakości
żywności ekologicznej
i produktów regionalnych***

Senat RP

30 maja 2008 r.



IJHARS

ROLNICTWO EKOLOGICZNE



KONTROLA PRODUCENTÓW W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM	KONTROLA URZĘDOWA
<ul style="list-style-type: none"> • Państwa członkowskie tworzą system kontroli wykonywany przez jeden lub więcej wyznaczonych organów kontroli i/lub zatwierdzonych podmiotów prywatnych <p>A: zatwierdzone prywatne podmioty kontrolujące (AUSTRIA, FRANCJA, NIEMCY)</p> <p>B: jeden lub większa ilość wyznaczonych publicznych organów kontrolujących (DANIA, FINLANDIA, LITWA)</p> <p>C: wyznaczony publiczny organ kontrolujący oraz zatwierdzone prywatne podmioty kontrolujące (POLSKA, HISZPANIA)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Państwa członkowskie wyznaczają właściwy organ lub organy • Państwa członkowskie zapewniają, że każdy podmiot spełniający wymogi rozporządzenia 2092/91 będzie uprawniony do objęcia go systemem kontroli urzędowych
<p><i>Artykuł 9</i> rozporządzenia Rady (WE) nr 2092/91</p>	



IJHARS

Zadania IJHARS

*Ustawa
o rolnictwie ekologicznym*

- **nadzór nad** upoważnionymi przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi **jednostkami certyfikującymi**
- **przyjmowanie zgłoszeń** producentów podejmujących działalność w rolnictwie ekologicznym
- **upoważnianie producentów** do przywozu produktów rolnictwa ekologicznego pochodzących z państw trzecich
- **gromadzenie, przechowywanie i udostępnianie informacji** o producentach rolnictwa ekologicznego

*Ustawa
o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych*

- **kontrola jakości handlowej** – kontrola urzędowa

**KONTROLA PRODUCENTÓW
W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM**

KONTROLA URZĘDOWA

- **jednostki certyfikujące upoważnione przez ministra właściwego ds. rynków rolnych:**

1. AGRO BIO TEST Sp. z o.o.
2. BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o.
3. BIOEKSPERT Sp. z o.o.
4. Centrum Jakości AGROEKO Sp. z o.o.
5. COBICO Sp. z o.o.
6. EKOOGWARANCJA PTRE Sp. z o.o.
7. Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A., O/ w Pile
8. PNG Sp. z o.o.
9. TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

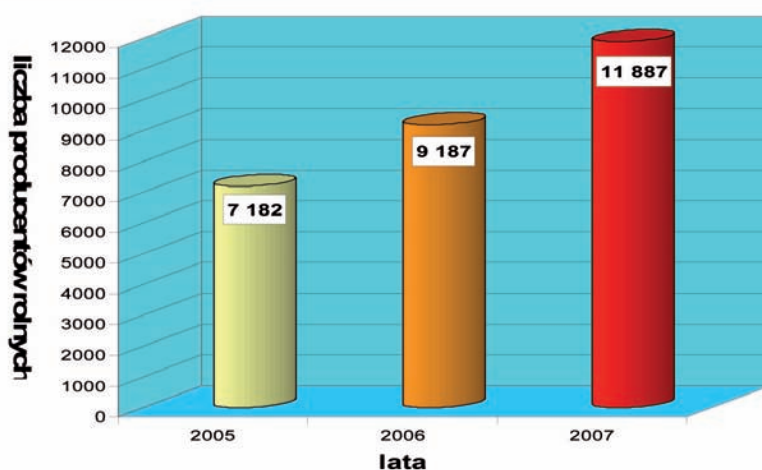
- **Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych**



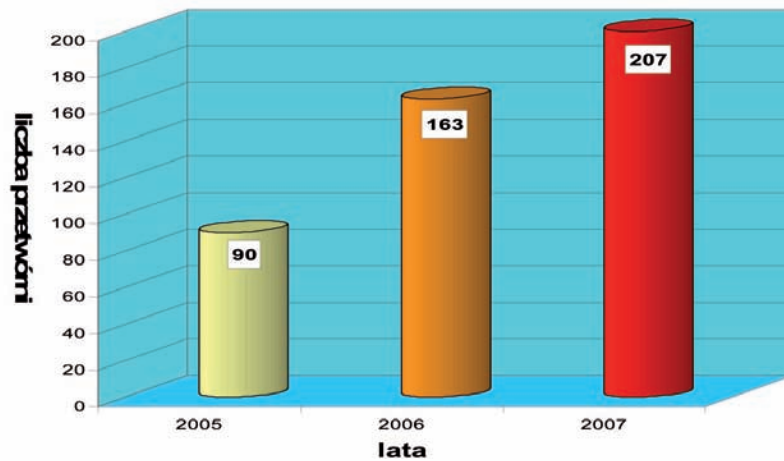
Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o rolnictwie ekologicznym

Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Producenci rolni prowadzący produkcję metodami ekologicznymi



Przetwórnice produktów rolnictwa ekologicznego



Producenci w rolnictwie ekologicznym w województwach w latach 2006-2007



Województwo	Liczba producentów rolnych ogółem		Wzrost liczby producentów rolnych 2006 - 2007	Liczba przetwórci		Wzrost liczby przetwórci 2006 - 2007
	2006	2007		2006	2007	
dolnośląskie	481	656	36%	11	8	- 27%
kujawsko-pomorskie	173	217	25%	10	11	10%
lubelskie	1072	1397	31%	21	28	33%
lubuskie	256	362	36%	4	5	25%
łódzkie	218	262	23%	3	9	200%
małopolskie	1363	1657	22%	12	11	- 8%
mazowieckie	1028	1200	20%	26	42	62%
opolskie	46	52	16%	1	2	100%
podkarpackie	1164	1575	31%	11	13	18%
podlaskie	628	845	34%	7	4	- 43%
pomorskie	222	272	22%	5	8	60%
śląskie	116	146	27%	13	13	0%
świętokrzyskie	892	998	12%	7	6	- 14%
warmińsko-mazurskie	586	770	28%	4	8	100%
wielkopolskie	264	414	57%	18	24	33%
zachodnio-pomorskie	678	1064	58%	10	15	50%
Razem	9187	11887	29%	163	207	27%

Liczba gospodarstw i powierzchni ekologicznych w Polsce w 2007 r.



IJHARS



Nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi



IJHARS

A. Kontrola upoważnionych jednostek certyfikujących:

- stosowanie procedur kontrolnych
- posiadane środki techniczne
- kwalifikacje pracowników
- sprawdzanie dokumentów dotyczących kontroli producentów

w 2007 r. 11 kontroli UJC (planowe + doraźne na zlecenie MRIRW)

B. Czynności sprawdzające:

- w gospodarstwach rolnych
- w przetwórnictwie produktów rolnictwa ekologicznego

Czynności sprawdzające w gospodarstwach ekologicznych w 2007 r.



II, III i IV kwartał 2007 r.

79 producentów rolnych w rolnictwie ekologicznym,
co stanowiło około **0,86%** gospodarstw kontrolowanych

w **2 przypadkach** czynności sprawdzające przeprowadzone
w czasie kontroli przeprowadzanej u producenta przez inspektora
jednostki certyfikującej

Stwierdzono:

121 nieprawidłowości w 44 gospodarstwach
(56% gospodarstw z nieprawidłowościami)



Czynności sprawdzające w przetwórnictwie produktów ekologicznych w 2007 r.



I i IV kwartał 2007 r.

23 % przetwórnictwa ekologicznego

w **3 przypadkach** czynności sprawdzające w czasie kontroli
przeprowadzanej w przetwórni przez inspektora jednostki
certyfikującej

Stwierdzono:

23 nieprawidłowości w 14 przetwórnictwach
(37% przetwórnictwa z nieprawidłowościami)

Kontrole urzędowe przeprowadzone przez IJHARS



Kontrole w zakresie bezprawnego zastosowania w oznakowaniu
artykułów rolno-spożywczych określeń nawiązujących/sugerujących
ekologiczną metodę produkcji
- rok 2007 -

- inspektorzy WIJHARS zidentyfikowali nieprawidłowo oznakowane produkty nieekologiczne u 20 producentów
- ujawniono 49 artykułów rolno-spożywczych nie będących produktami rolnictwa ekologicznego, w oznakowaniu których stwierdzono informacje nawiązujące do ekologicznej metody produkcji
- największą grupę produktów stanowiły przetwory mleczne – 41 artykułów (13 z 24 kontrolowanych producentów)
jaja spożywcze, miód, ocet, przetwory mięsne oraz piwo

Podnoszenie kwalifikacji pracowników IJHARS



ROLNICTWO EKOLOGICZNE

Wizyty studyjne	cel - zapoznanie z systemem rolnictwa ekologicznego w innych państwach UE (Niemcy, Włochy)
Projekt Transition FacilityPL 2005/IB/AG/04 <i>„Poprawa funkcjonowania instytucji nadzorujących oraz certyfikujących w rolnictwie ekologicznym”</i>	<ul style="list-style-type: none"> • opracowanie procedur, • szkolenia w zakresie importu produktów rolnictwa ekologicznego z państw trzecich do UE • szkolenia w zakresie nadzoru nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi
Inne	konferencje, targi spożywcze (w Polsce i zagranicą)

PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE



Zadania IJHARS

Ustawa
o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków
spożywczych oraz o produktach tradycyjnych

- kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją
- nadzór nad upoważnionymi przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostkami certyfikującymi

Ustawa
o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych

- kontrola urzędowa

KONTROLA ZGODNOŚCI PROCESU PRODUKCJI ZE SPECYFIKACJĄ

- jeden lub kilka właściwych organów
- jeden lub kilka organów kontrolnych działających jako jednostki certyfikujące produkty

KONTROLA URZĘDOWA

- państwa członkowskie wyznaczają właściwy organ lub organy
- państwa członkowskie zapewniają, że każdy podmiot spełniający wymogi rozporządzenia 510/2006 będzie uprawniony do objęcia systemem kontroli urzędowych

Artykuł 11
rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006

KONTROLA ZGODNOŚCI PROCESU PRODUKCJI ZE SPECYFIKACJĄ

- Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych
- upoważnione jednostki certyfikujące

1. *BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o.*
2. *Centrum Jakości AGROEKO Sp. z o.o.*
3. *COBICO Sp. z o.o.*
4. *Polskie Centrum Badań i Certyfikacji*
5. *PNG Sp. z o.o.*

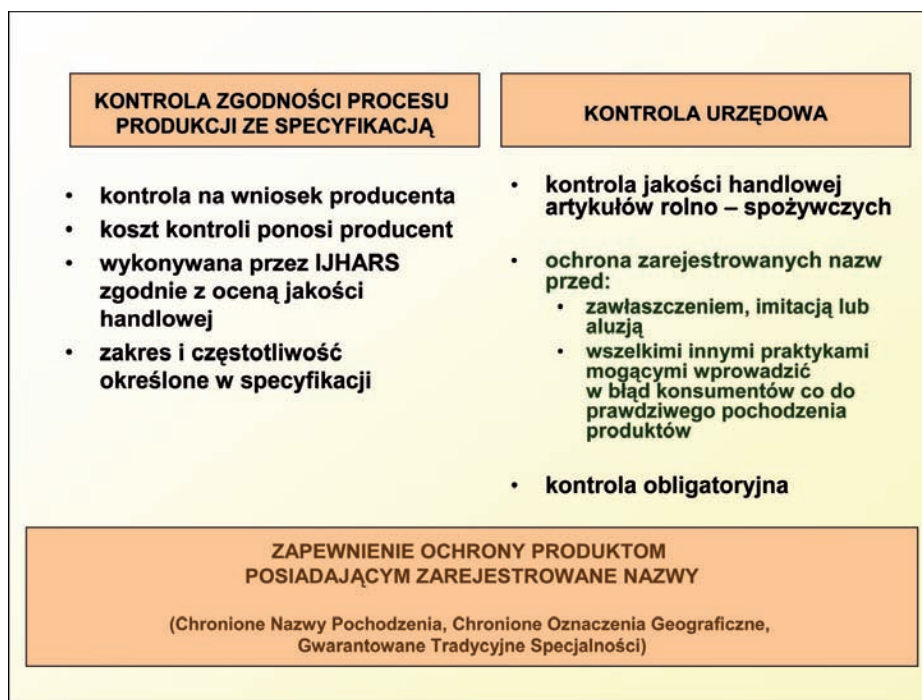


KONTROLA URZĘDOWA

- Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych

Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych



Produkty zarejestrowane przez KE



Nazwa produktu	Prognozowana liczba producentów	Województwo
Bryndza Podhalańska	100	małopolskie śląskie
Oscypek	100	małopolskie śląskie

**Produkty, których rejestracja nastąpi
w 2008 roku**



Nazwa produktu	Prognozowana liczba producentów	Województwo
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskim	150	dolnośląskie
Miód pitny półtorak	5	GTS
Miód pitny dwójniak	5	GTS
Miód pitny trójniak	5	GTS
Miód pitny czwórniak	5	GTS

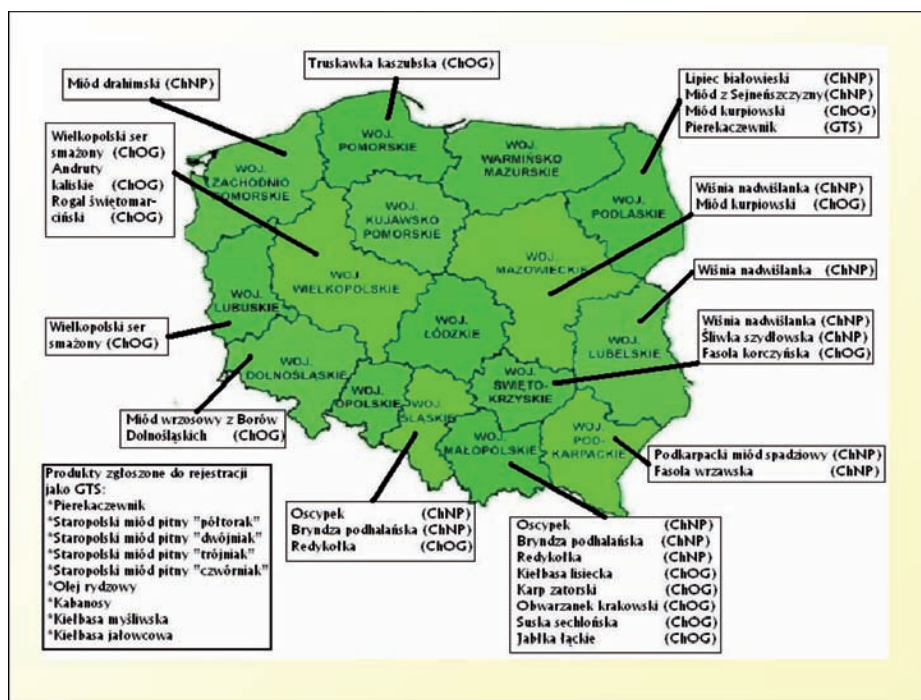
Produkty starające się o rejestrację




Liczba wszystkich produktów: 35

- Liczba ChNP: 11
- Liczba ChOG: 15
- Liczba GTS: 9







Kontrole zgodności produktu ze specyfikacją

2007 r.
Bryndza Podhalańska

➤ **wydane 2 Świadectwa jakości handlowej**

2008 r.
Oscypek i Bryndza Podhalańska

➤ **przeprowadzono 2 kontrole**

Świadectwo jakości handlowej



1. Oznaczenie przedsiębiorcy Numer identyfikacyjny nadany w celu przepięszenia i bezpiecznego opisanego wyrobów produkowanych, oznaczeni gospodarczych i innych wyrobów w celu zapewnienia jednolitości i przystępności informacji 522 17 24 43		SWIADECTWO JAKOŚCI HANDLOWEJ LH1 NR 1/2007	
2. Producent/Wytwórca/Importeur Kuchnia Polska		INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKULÓW ROZNO-SPOŻYWCZYCH REPUBLICZNY POLSKA	
3. Rodzaj i numer rejestracyjny środka transportu Nie dotyczy			
4. Kraj pochodzenia Polska			
5. Kraj przetransportowania Nie dotyczy			
6. Oweca (owce) ciepła wełnowatowa*		eksport* <input type="checkbox"/> import* <input type="checkbox"/>	
7. Opakowanie (owce) (owce)		8. Rodzaj artykułu Syr	
Nie dotyczy		9. Klasa jakości Nie dotyczy	
		10. Masa netto 200 kg	
11. Cechy artykułu różno-spożywczego Sir o smaku białym i miękkością elastyczną. Smak słony. Zawartość wody pozostała 40%. Zawartość tłuszczu w suchej masie pozostała 18%. Mięso owce w całości do produkcji, w której nie występuje mię 40%, pochodzący od owce rasy „Polska Owca Głaska”. Mięso owce w całości do produkcji, w której nie występuje mię 40%, pochodzący od owce rasy „Polska Owca Głaska”.			
12. Opis opakowania i oznakowania Bryndza Polska owce w całości do produkcji, w której nie występuje mię 40%, pochodzący od owce rasy „Polska Owca Głaska”.			
13. Pełnienie owce jakości handlowej artykułu różno-spożywczego spełnia wymagania* <input checked="" type="checkbox"/> nie spełnia wymagania* <input type="checkbox"/>			
* w zakresie jakości handlowej artykułu różno-spożywczych oraz wymagań deklarowanych przez producenta lub wprowadzającego do obrotu.			
14. Uwagi Oznaczenie nadawane przez producenta (gospodarkę) podczas produkcji środka spożywczo („Bryndza Polska owce”) nie spełnia wymagań określonych w Dz. Urz. UE nr 1781 z dnia 23 września 2008 r. art. 2. Niniejsze świadectwo jakości handlowej ważne jest do dnia 30 listopada 2007 r.			
Data i miejsce wydania: Warszawa, dnia 2 listopada 2007 roku		Podpis i pieczęć Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Różno-Spożywczych	

Kontrole urzędowe przeprowadzone przez IJHARS



Kontrola produktów bezprawnie wykorzystujących chronioną nazwę pochodzenia FETA
- rok 2007 -

WYNIKI

- siedem decyzji administracyjnych zakazujących wprowadzania do obrotu błędnie oznakowanego towaru
- dwa mandaty karne
- wniosek do Sądu Rejonowego
- nakaz poddania zmianie nieprawidłowego oznakowania

Kontrole urzędowe przeprowadzone przez IJHARS



Kontrola produktów bezprawnie wykorzystujących chronioną nazwę pochodzenia OSCYPEK
- rok 2008 -

WYNIKI

- przeprowadzono kontrolę u 11 producentów
- skierowano 6 wniosków o ukaranie do Sądu Rejonowego,
- nakaz zmiany oznakowania
- wszczęto 1 postępowanie wyjaśniające



Podnoszenie kwalifikacji pracowników IJHARS



PRODUKTY REGIONALNE I TRACYJNE

Seminarium w 2006 roku	organizowane przez GIJHARS i TAIEX, przeznaczone dla pracowników IJHARS, MRiRW, Jednostek certyfikujących, producentów
Wizyty studyjne 2007 r.	celem wizyt studyjnych było zapoznanie się pracowników IJHARS z systemem ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych stworzonych w innych państwach UE
Projekt TF 2006/018-180.04-05 „Budowa systemu nadzoru oraz kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenia Geograficzne (ChOG), Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP) oraz Świadectwa Specjalnego Charakteru (ŚSch-GTS)”	<ol style="list-style-type: none"> 1. opracowanie procedur, • seminarium dotyczące podstaw systemu ChOG, ChNP i GTS, • szkolenie w zakresie kontroli zgodności produktów ChNP, ChOG i GTS ze specyfikacją, • szkolenie w zakresie kontroli urzędowej, • szkolenia w zakresie nadzoru nad zatwierdzonymi jednostkami certyfikującymi, • szkolenie przyszłych trenerów.
Inne	<ol style="list-style-type: none"> 1. konferencje, targi spożywcze (w Polsce i zagranicą) 2. robocze spotkania z producentami,



**Główny Inspektorat
Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

www.ijhars.gov.pl

Jean Laurens

Rynek produktów regionalnych i lokalnych we Francji

Witam państwa serdecznie. Cieszę się, że jestem tutaj razem z państwem po to, żeby przekazać garść informacji na temat, jak wygląda we Francji sprawa ochrony jakości i pochodzenia produktów.

Zacznę może trochę dziwnie, ale poprzez wnioski, poprzez konkluzję do mojej prezentacji, ponieważ chciałbym odnieść się do tego, co usłyszałem dzisiaj rano z państwa ust.

Są dwa podstawowe elementy dotyczące waloryzacji takiego znaku jakości. Pierwszym, najważniejszym elementem jest determinacja i zdecydowanie producentów, ich niezłomna wola, która ma doprowadzić do tego, że jakość danego produktu zostanie podniesiona i uznana.

Druga zasada to troska o przejrzystość, dlatego że nie możemy oszukiwać konsumenta. Podam państwu w dużym skrócie kilka elementów dotyczących podstawowych francuskich znaków jakościowych. Chroniona nazwa pochodzenia, symbol AOC, sięga roku 1919. Nazwa ta dotyczy przede wszystkim wina i napojów alkoholowych, dlatego że we Francji posiadamy w ten sposób chronionych czterysta siedemdziesiąt cztery nazwy, w tym główne winnice siedemdziesięciu pięciu tysięcy gospodarstw, co stanowi 45% francuskiej produkcji.

Z drugiej strony, mamy czterdzieści osiem nazw serów i sery te są produkowane przez dwadzieścia jeden tysięcy producentów.

Jeżeli chodzi o chronioną identyfikację geograficzną, w tej chwili mamy osiemdziesiąt takich oznakowań, we Francji dotyczą one przede wszystkim drobiu, wieprzowiny, mięsa peklowanego i wołowiny i obejmuje to dwadzieścia pięć tysięcy producentów, którzy zajmują się produkcją tych właśnie wyrobów.

Jean Laurens – członek Zgromadzenia Stałego Izb Rolniczych we Francji.

Jeżeli chodzi o chronioną identyfikację geograficzną, we Francji mamy zamiar trochę zmienić przepisy w tym względzie, żeby objęła ona bardziej produkty modyfikowane.

Trzecia grupa produktów specjalnie oznakowanych, to jest we Francji tak zwana czerwona etykieta, który to znak został wprowadzony w roku 1960. „Czerwona etykieta”, która jest bardzo znana we Francji i ceniona przez konsumentów, dotyczy pięciuset zarejestrowanych specyfikacji, czyli wymogów, i pięćdziesięciu tysięcy producentów.

I właśnie ta „czerwona etykieta” właściwie dotyczy, jeżeli chodzi o Polskę, całego postępowania, związanego w Polsce z wprowadzeniem tego znaku jakości i tradycji.

Jeszcze jeden rodzaj produktów to jest gwarantowana specjalność tradycyjna – STG. Niestety, we Francji w tej chwili brak jest produktów objętych tym oznaczeniem.

Jeżeli chodzi o te oznakowania europejskie, chciałbym zwrócić uwagę na to, że logo tych produktów, które tutaj państwo widzą, są do siebie za bardzo zbliżone, bardzo podobne i konsument często się gubi, gdyż nie potrafi ich właściwie rozpoznać. Ostatni taki znak europejski to jest to rolnictwo ekologiczne. To oznakowanie wprowadzone w latach osiemdziesiątych. W tej chwili to oznakowanie jest jakoś z trudem wprowadzane we Francji, ma niewielkie zastosowanie, bo w tej chwili tylko 2% powierzchni uprawnych przeznaczonych jest właśnie na tę produkcję, natomiast ze strony konsumentów popyt jest duży. I trzeba powiedzieć, że właśnie w związku z tym rosnącym popytem konsumentów będziemy musieli sprowadzać większość tych produktów z zagranicy, spoza Francji, dlatego że właśnie produkcja ekologiczna jest we Francji bardzo zamknięta i skupiona na samej sobie.

Te trzy francuskie znaki jakości, które państwu pokrótce przedstawiłem i te trzy znaki, o których mówię, odpowiadają na zwiększone oczekiwania ze strony konsumentów. Bo czego konsumenci żądają? Żądają przejrzystości dotyczącej samego produktu, oczekują bezpieczeństwa żywnościowego, które takie produkty im zapewniają.

I trzecia rzecz, bodaj może najważniejsza – chcą osiągać przyjemność z konsumpcji tych produktów.

Dla mnie cała działalność związana z poprawą jakości oparta jest na trzech podstawowych elementach. Przede wszystkim to wszystko, co dotyczy naszych zmysłów, a zatem zapach produktu, jego forma, jego wygląd, to znaczy to wszystko, co dotyczy postrzegania zmysłowego tego, co nas otacza.

Druga rzecz to jest wymiar kulturowy, niezwykle istotny. Słyszałem dzisiaj podczas porannych wystąpień, że Polska ma ogromne tradycje, ogromne dziedzictwo i może to w sposób fantastyczny wykorzystać.

Trzecia rzecz to właśnie ta przyjemność, którą czerpiemy z konsumpcji produktów wysokiej jakości, to że kupujemy pewne rzeczy z przeznaczeniem na jakieś wyjątkowe posiłki, na wyjątkowe uroczystości. Rozumiem, że w Polsce takie produkty też cieszą się powodzeniem.

Kolejny element, związany z produktami wysokiej jakości to jest rozwój przestrzenny, to jest rozwój regionów. Jest to niezwykle ważna dźwignia rozwoju, dlatego że pozwala na rozwinięcie zatrudnienia, pozwala na produkcję, na wytworzenie wartości dodanej, pozwala na rozwinięcie gustów konsumenta.

Te oficjalne znaki jakości przyczyniają się w niezwykle sposób do budowania wizerunku regionu. Dotyczy to bardzo wielu elementów, to znaczy dotyczy to zarówno tego *savoir-faire* posiadanego przez ludzi, to dotyczy jakości pejzażu, to dotyczy dziedzictwa architektonicznego, to dotyczy też wszystkich tych wartości, które są związane z agroturystyką.

Jaka jest korzyść z tych znaków wysokiej jakości dla rolnictwa i dla samych rolników?

Znajdujemy się na rynku niezwykle konkurencyjnym i jedyną strategią, która nam pozostaje, jest postawienie na dywersyfikację, na zróżnicowanie produktów. Za każdym razem, kiedy możemy to zrobić, musimy szukać tej wartości dodanej, po to, aby generować zyski i aby tworzyć nowe miejsca pracy. Chciałbym państwu pokazać na konkretnych przykładach, jakie zyski daje wprowadzenie znaków jakości.

Jeżeli chodzi na przykład o produkcję mleka, wartość dodana, związana z wprowadzeniem wysokiej jakości mleka, może stanowić 25% ceny tego mleka. To samo dotyczy mięsa wołowego. Kiedy spełnia ono wymogi wysokiej jakości, jego cena może być wyższa o 20% w stosunku do ceny produktu, który nie posiada takiego znaku.

W jaki sposób ma udać się przedsięwzięcie związane z osiągnięciem produktów wysokiej jakości? Według mnie, opiera się ono na trzech podstawowych elementach. Przede wszystkim bezpośrednio, niezwykle zdeterminowane zaangażowanie samych producentów, ich wola doprowadzenia do wysokiej jakości. Następnie spełnienie wszystkich wymogów specyfikacji, która będzie później kontrolowana przez niezależną jednostkę kontrolującą. Ze strony władz publicznych musi być też wprowadzona pewna gwarancja całego tego systemu. Ale nie ma gotowej odpowiedzi, gotowego klucza. Każdy producent musi sobie narzucić pewną dyscyplinę, musi dostosować się do tych wszystkich niezwykle wymagających przepisów.

I trzecia rzecz, która niezwykle tutaj pomaga, to dobra organizacja całej branży, która pozwoli na pełne zaangażowanie wszystkich kolejnych partnerów i podmiotów działających w danej branży i później sprawiedliwe podzielenie się zyskiem czy właśnie tą wartością dodaną, którą osiągamy po wprowadzeniu produktów wysokiej jakości na rynek. Według mnie, jest też niezwykle ważne to, aby samorządy wsparły te wszystkie działania.

Chodzi tutaj nie tylko o ułatwienie procedur, o to, żeby producent mógł w sposób w miarę łatwy pokonać kolejne etapy, ale chodzi też o pewne wsparcie finansowe. We Francji odbywa się ono dzięki tworzeniu specjalnych budynków przeznaczonych dla rzemiosła, żeby producenci mogli przetwarzać w nich swoje produkty, których finansowanie jest zapewnione przez władze samorządowe.

Jestem bardzo podbudowany tym, co usłyszałem tutaj dzisiaj rano i jestem głęboko przekonany o tym, że oznakowania wysokiej jakości mają w Polsce ogromną przyszłość. Mogę podać państwu konkretny przykład takiego działania na szczeblu samorządowym.

Podam przykład, który państwu udowodni, że nie zawsze takie działanie kończy się sukcesem. W samym w środku Francji w Masywie Centralnym mamy dwa płaskowyzę przedzielone rzeką. Obydwa płaskowyzę znajdują się mniej więcej na tej samej wysokości, są tam duże tereny przeznaczone do wypasu. Z jednej strony mamy produkcję sera robionego na bazie mleka krowiego, sera cantal. Jest on oznakowany znakiem wysokiej jakości. Z drugiej strony mamy ser, który nazywa się laguiole, też produkowany z tego samego mleka krowiego. Producenci, spółdzielnia produkcyjna, która skupuje mleko do produkcji sera laguiole, płaci producentom mleka, rolnikom cenę wyższą o jedną trzecią niż otrzymują rolnicy, którzy sprzedają mleko producentom sera cantal.

Dlaczego tak się dzieje? Dzieje się tak dlatego, że jeżeli chodzi o producentów sera laguiole, są przestrzegane w sposób niezwykle rygorystyczny bardzo wysokie wymogi. Przede wszystkim dotyczy to ograniczenia produkowanego mleka od krowy, którego ilość nie może przekroczyć 6 tysięcy litrów rocznie. Po drugie, krowa musi być wypasana na zewnątrz, nie może otrzymywać paszy silosowanej. Trzecia rzecz, oczywiście oprócz wielu innych, jest to okres dojrzewania już wyprodukowanego sera. Jeżeli zaś chodzi o producentów sera cantal, pozostawiono producentom mleka wolną rękę, to znaczy, że ilość mleka otrzymywanego od jednej krowy może być dowolna. W przypadku sera cantal dopuszczone jest żywienie krów kiszonkami, zamieniono mleko surowe na mleko pasteryzowane i skrócono okres dojrzewania sera.

Jakie są powody tych różnic, tego odmiennego podejścia do produktu? Chcę przez kogoś powiedzieć, że jeżeli chodzi o ser laguiole, współpraca między spółdzielnią a producentem jest bardzo ścisła, jest opracowana wspólna strategia, której przestrzega zarówno producent, jak i spółdzielnia.

Z drugiej zaś strony, jeżeli chodzi o ser cantal, mamy bardzo wielkie rozdrobienie, bardzo wielu producentów mleka, którzy nie są dobrze zorganizowani. Chcę przez to powiedzieć, że sama oznaka wysokiej jakości jeszcze nie dostarcza tego, co powinna, jeśli nie stoi za nią zdecydowana, dobrze zorganizowana strategia i jedność działania producentów surowca i później producentów produktu.

Dziękuję państwu za uwagę.

Senator Jerzy Chróścikowski Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska

Dziękuję panu Jeanowi Laurens za prezentację.

Mamy troszkę inne spojrzenie, ale widzę też podkreślenie, że nie jesteśmy tacy źli, że potrafimy to robić dobrze i mamy ku temu bardzo dobre warunki. Jest to zachęta dla nas, że warto inwestować w to, co chcemy robić.

Chciałbym prosić o zabranie głosu panią profesor Danutę Kołożyn-Krajewską z Zakładu Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego. Temat: „Dobre praktyki higieniczne dla produktów regionalnych i tradycyjnych, teoria i doświadczenia”.

Głos chce pewnie również zabrać razem w tym wystąpieniu siostra Małgorzata Chmielewska, Wspólnota Chleb Życia, którą witam, bo jest już w tej chwili wśród nas.

Polityka ochrony jakości i pochodzenia produktu





Polska – konferencja zorganizowana przez
Senat – 30 maja 2008 roku



Polityka ochrony jakości i pochodzenia produktu

Perspektywa historyczna

- Tradycyjna polityka krajowa :
Polityka zastosowana po raz pierwszy na początku XX wieku. Jej celem było stworzenie we Francji instrumentów utrzymania konkurencyjności opartej na jakości i pochodzeniu produktów i służącej konsumentom rolnikom, branży produkcyjnej oraz zagospodarowaniu przestrzennemu w regionach.
- ➔ Chroniona nazwa pochodzenia (AOC): 1919
- ➔ Czerwona etykieta : 
- ➔ Rolnictwo ekologiczne: 1980 
- Przeniesiona na szczebel europejski w 1992



Oznaczenia jakości i pochodzenia: AOP



AOP : « Charakterystyka związana z miejscem pochodzenia i recepturą »

Produkt posiada poświadczane cechy związane bezpośrednio ze środowiskiem naturalnym oraz ekspertyzą producentów danego regionu.

Branże we Francji objęte znakiem

- ➔ Wina i inne napoje alkoholowe : 474 nazw (w tym główne winnice)
 - 75 000 gospodarstw / 45 % produkcji francuskiej
 - 13,7 miliardów euro przychodów



- ➔ Sery : 48 nazw (w tym: comté, roquefort, reblochon)
 - 21 000 producentów/ 2,1 miliardów euro



Oznaczenia jakości i pochodzenia: IGP

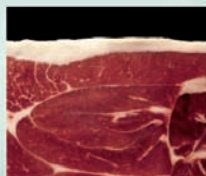


IGP : charakter lub renoma łącząca produkt z danym regionem

Dany etap produkcji ma miejsce w określonym regionie

Branże we Francji objęte oznaczeniem

- ➔ 80 IGP – przede wszystkim drób, wieprzowina/mięsa peklowane, wołowina
- ➔ 25 000 producentów



Oznaczenia jakości i pochodzenia : Czerwona etykieta



«Gwarancja wysokiej jakości produktu»

Szczególne oznaczenie francuskie, ustanowione w 1960 roku

Na wszystkich etapach produkcji i wytwarzania, produkt ma odpowiadać normom i wymaganiom jakości i smaku sprawdzanych w toku tzw. testów profilu zapachowego oraz testów smaku.

- ➔ Ponad 500 zarejestrowanych specyfikacji (większość dla hodowli drobiu)
- ➔ 50 000 producentów / 1,4 miliarda euro



Inne oficjalne oznaczenia jakości i pochodzenia

■ Gwarantowana specjalność tradycyjna

Gwarancja tradycyjnego produktu

- ➔ Obecnie brak produktów objętych oznaczeniem we Francji
- ➔ Trudności z zastosowaniem związane ze szczegółowością przepisów francuskich dotyczących nazw tradycyjnych



■ Rolnictwo ekologiczne

Sposób produkcji uwzględniający dobro środowiska naturalnego i zwierzęcia

- ➔ obecnie niskie zastosowanie: 2 % powierzchni uprawnych w 2007 roku
- ➔ Chęć rozszerzenia zastosowania oznaczenia przez władze publiczne



cel – objęcie do 1012 roku 6 % powierzchni uprawnych



Polityka ochrony jakości i pochodzenia *Atuty i wyzwania*

Dla sektora rolniczego:

- Dobrowolne narzędzie identyfikacji i ochrony jakości i pochodzenia jest niezbędne ze względu na:
 - ➔ Zmiany zasad handlu międzynarodowego
 - ➔ Funkcjonowanie rynku europejskiego
- Utrzymanie produkcji i segmentacji rynku
 - ➔ Stabilizacja rynków – większa równowaga między podażą i popytem
 - ➔ Utrzymanie produkcji w niektórych strefach wrażliwych:
 - **Produkcja mleka w strefach górskich dla potrzeb produkcji serów**
 - ➔ Równomierne rozłożenie wartości dodanej (dane RICA)
 - **36,8 € / 100 litrów mleka (AOC) w stosunku do 31,6 € / 100 litrów mleka nie objętego oznaczeniem**

W przypadku nabiału, oznaczenie AOC pozwala zrównoważyć różnice między ceną a kosztami produkcji.



Polityka ochrony jakości i pochodzenia: *Atuty i wyzwania*

Dla konsumentów

- Odpowiedź na oczekiwania konsumentów
 - ➔ Potrzeba informacji na temat pochodzenia oraz warunków wytworzenia produktów (ze względu na liczne kryzysy rolne i żywnościowe)
 - Dzięki szczegółowym specyfikacjom,
 - Dzięki skutecznym kontrolom.
 - ➔ Segmentacja umożliwiająca wybór jakościowy, ze względu na potrzeby, budżety, upodobania.

Dla rozwoju regionalnego

- Strategia umożliwiająca 'terytorializację' produkcji i połączenie jej przede wszystkim z danym typem upraw, a także jako:
 - ➔ Narzędzie zagospodarowania przestrzennego,
 - ➔ Sposób utrzymania i tworzenia działalności gospodarczej w regionach (w szczególności we wrażliwych strefach wiejskich),
 - ➔ Budowanie wizerunku i tradycji regionów oraz stref produkcyjnych.



Polityka ochrony jakości i pochodzenia: *Czynniki sukcesu*

3 zasady:

1. Dobrowolny udział podmiotów w realizacji polityki jakości:
 - ➔ Jakość produktu określana specyfikacjami wypracowanymi przez producentów i zatwierdzonymi przez władze publiczne
2. Kontrola stosowania specyfikacji przez niezależny podmiot
3. Mechanizm prawny wprowadzony przez władze publiczne
 - ➔ Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości Produktów (INAO) rozpatruje wnioski o akceptację specyfikacji i nadzoruje proces kontroli



ALE ...

- Wymaga zaangażowania producentów, w szczególności rolników
 - ➔ Brak konkretnych mechanizmów: polityka nieprzemyślana i stworzona bez współdziałania producentów jest skazana na porażkę.
 - ➔ Zgoda na przyjęcie ograniczeń: dostosowanie do norm - kontrole
- Oraz silnie zorganizowanej branży
 - ➔ Równomiernego rozłożenia uprawnień wszystkich zaangażowanych stron
 - ➔ Sprawiedliwego podziału wartości dodanej.



Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska

Dobre praktyki higieniczne dla produktów regionalnych i tradycyjnych – teoria i doświadczenie

Panie Przewodniczący! Szanowni Państwo!

Moja rola jest dosyć trudna, bo jeśli jest to ostatnia prezentacja, to zwykle prawie wszystko już zostało powiedziane. W związku z tym przepraszam, że pewnie będą tutaj niektóre slajdy, które już w innym układzie państwo widzieli. Moim zyskiem jest natomiast to, że mogę odnosić się do tego, co było już powiedziane i w związku z tym trochę podsumować pewne kwestie, oczywiście z mojego punktu widzenia.

Jest sprawą niewątpliwą, że produkcja wyrobów o tradycyjnej i regionalnej technologii jest szansą, co było już tutaj wielokrotnie mówione, szansą dla małych i średnich firm, ale także dla lokalnych producentów, o czym tu dzisiaj jeszcze powiemy. Stosowanie oznaczeń pozwoli oczywiście na identyfikację produktu, na ochronę przed używaniem nazw, promocję i zaistnienie na rynku. To jest bardzo istotne, ale trzeba powiedzieć, że przyczynia się także do rozwoju obszarów wiejskich i wzrostu zatrudnienia, co nie jest bez znaczenia.

Dużo mówiono o kontroli żywności, o tym, w jaki sposób zapewnić odpowiednią jakość. Natomiast może nie zdefiniowano pojęcia bezpieczeństwa żywności. Dlaczego zajmujemy się tym zagadnieniem? Bezpieczeństwo żywności w definicji światowego kodeksu żywnościowego oznacza zapewnienie, że żywność nie spowoduje uszczerbku na zdrowiu konsumenta. Oczywiście jeśli jest przygotowana i/lub spożywana zgodnie z zamierzonym zastosowaniem.

Co to oznacza? Oznacza to, że żywność ta nikomu nie zaszkodzi, że każdy konsument, który ją spożyje, będzie nadal zdrowy i żywy. W związku

Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska – Zakład Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego.

z tym, jeśli spojrzymy na wyroby tradycyjne czy wyroby lokalne, trzeba by je podzielić na różne grupy. Już doktor Russak wspominał o produkcji pieczywa, wskazując na to, że pieczywo nie jest produktem wysokiego ryzyka. I rzeczywiście tak jest. Nie będę tu oczywiście omawiać dokładnie tego podziału, ale rzeczywiście tak moglibyśmy podzielić produkty na kategorie w zależności od stopnia ryzyka. W pierwszej kategorii produkty o wysokim stopniu ryzyka, na które przede wszystkim trzeba zwrócić uwagę. Następnie produkty w drugiej kategorii – o średnim poziomie ryzyka. I w kategorii trzeciej – produkty o niskim stopniu ryzyka.

W zależności do tego, jakie wyroby są wytwarzane, musi być oczywiście także inne podejście do zapewnienia bezpieczeństwa. Nie możemy powiedzieć, że każdy producent żywności naturalnej już tylko z tego powodu, że jest to żywność naturalna, nie jest zobowiązany do przestrzegania tego, co jest uznana, dobrą praktyką, o czym właśnie będziemy mówili. Czyli że jednak w produkcji żywności mamy do czynienia z najróżniejszymi zagrożeniami. Dla porządku zostały one sklasyfikowane w trzy różne grupy: zagrożenia biologiczne, zagrożenia chemiczne i zagrożenia fizyczne. Rzeczywiście jest to też taka kategoryzacja, która pomaga w systemie HACCP, systemie, który budzi grozę wśród producentów żywności, chociaż tak naprawdę nie zasługuje na tę złą sławę.

Wśród zagrożeń głównie biologicznych boimy się mikroorganizmów. W zasadzie może nie każdy zdaje sobie z nich sprawę i wierzy te mikroorganizmy, bo kto je tam widział, jeśli nie zajrzał przez mikroskop. Ale proszę mi wierzyć, ja pod mikroskopem je widziałam, w związku z tym jestem przekonana, że istnieją. Istnieją także mikroorganizmy tak zwane patogenne, chorobotwórcze, które mogą doprowadzić do różnych rozpoznanych chorób pokarmowych. Oczywiście nie będziemy tutaj omawiać po kolei tych zagrożeń, ale na pierwszym miejscu cały czas *Salmonella*, dosyć znana na całym świecie bakteria, także w Polsce dająca największą liczbę zatruc pokarmowych, ale także *Escherichia coli*, szczepy toksyczne, *Campylobacter jejuni* i bardzo istotne organizmy psychrotrofowe, które rozwijają się tam, gdzie jest niska temperatura, a więc warunki, które w tej chwili stosujemy do przechowywania żywności.

Od razu trzeba sobie powiedzieć, że przede wszystkim w tej chwili produkty żywnościowe przechowywane są przez o wiele dłuższy czas, niż miało to miejsce kiedyś, kiedy nie było odpowiednich ku temu możliwości, czyli nie było możliwości przechowywania w niższej temperaturze, bo nie było lodówek czy chłodzi.

Chciałam zwrócić uwagę na grupę, o której może mniej się mówi tylko dlatego, że jest ona mało poznana i trudna do badania. Mam na myśli wiru-

sy. Wirusy, które mogą być przenoszone przez żywność, i to co bardzo istotne, przenoszone są bardzo często przez osoby, które pracują przy żywności, a więc przy bezpośrednim przygotowaniu żywności. Jest to zanieczyszczenie żywności, które w tej chwili, nie boję się powiedzieć, będzie rzeczywiście bardzo poważnym problemem, jeżeli chodzi o produkcję żywności. Dotyczy głównie właśnie tego bezpośredniego przygotowania żywności, a więc takiego, gdzie jest duży udział prac ręcznych i bezpośredni kontakt z pracownikiem.

Wśród zagrożeń biologicznych nie można także zapomnieć o pleśniach, które produkują toksyczne substancje mikotoksyny, poznane już od ponad mniej więcej sześćdziesięciu lat. Na przykład w Polsce bardzo duży jest problem zanieczyszczenia zbóż ochratoksyną.

I jakby na marginesie tego, o czym tu na tej sali dzisiaj mówimy, czyli produkcji tradycyjnej, trzeba powiedzieć, że wielokrotnie jednak w tej chwili nie mamy do czynienia z tradycyjnymi technologiami pozyskiwania surowców. Jeżeli zbiór zbóż odbywa się w sposób mechaniczny, kombajnem, to poziom ryzyka zagrożenia jest zupełnie inny. Przy niewysuszeniu zboża rozwój pleśni następuje bardzo szybko i wytwarzane są toksyny. Gdyby zbiór był ręczny i zboże by schło w snopkach, to byłoby zupełnie inne ryzyko. To tylko jeden przykład tego, jak zmieniła się sytuacja. Produkcując tradycyjnie musimy o tym pamiętać, że są jednak pewne zmiany, że nie przenosimy się w XIX wiek, ale żyjemy w wieku XXI.

Nie unikniemy także kontaminantów różnego rodzaju, nawet gdybyśmy się bardzo starali, bo są one często środowiskowe i trudno jest ich unikać i oczywiście takich, które muszą być często stosowane, jak chociażby pozostałości leków weterynaryjnych czy jakichś innych substancji, bez których często jednak nawet w rolnictwie ekologicznym, tak je nazwijmy, trzeba czasami niektóre substancje zastosować.

Jest specyficzna grupa zagrożeń, która się pojawiła i będą się pojawiać różnego rodzaju zagrożenia, jak chociażby choroba szalonych krów. Mechanizm powstawania zagrożenia cały czas nie jest jeszcze jasny, a długi czas rozwoju choroby nie ułatwia nam tego stwierdzenia. Zagrożenie, o którym także tu rozmawialiśmy w czasie przerwy, które postrzegane jest przez wielu jako duże, bo nie mamy jasności co do tego, to GMO, genetyczne modyfikacje. Ale nie uciekniemy przed inżynierią genetyczną. Liczba chętnych studentów na wydziałach biotechnologii jest duża, czyli coś będą musieli potem robić.

O przepisach dzisiaj już tu była mowa. Może ja tylko z innego punktu widzenia przytoczę ramowy przepis Unii Europejskiej, to jest taka konstytu-

tucja żywnościowa, czyli rozporządzenie 178/2002. Jest to rozporządzenie, w którym znajdują się wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności i dotyczące właśnie identyfikacji, czy indentyfikalności producenta i wszystkich producentów w całym łańcuchu żywnościowym.

Przepisy wykonawcze, o których już wspominał pan minister Wojtyła, to jest głównie tak zwany pakiet higieniczny. To są wytyczne do stosowania, za chwileczkę do tego wrócimy. Rozporządzenie 178 jest dlatego takie istotne, że w całej Unii Europejskiej określa cele i zasady prawa żywnościowego. Całkowicie zmieniło podejście do prawa żywnościowego, głównie ze względu na takie podejście, że ochrona zdrowia konsumentów jest podstawową wartością. Określa wspólne środki umożliwiające zapewnienie solidnych podstaw naukowych i skutecznych procedur organizacyjnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i pasz. Pasz są postrzegane na tym samym poziomie co żywność. Czyli zostały uregulowane ogólne sprawy. Nie mniej ważne jest to, że został powołany Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności, co może z naszego, polskiego punktu widzenia może wydawać się jakieś niezbyt istotne, ale jest istotne, bo polski urząd do spraw bezpieczeństwa żywności niestety nie został do tej pory powołany.

Bezpieczeństwo ma być zapewnione w całym łańcuchu, „od pola do stołu”. To jest bardzo ważne. Czyli mówiąc o produkcji naturalnej, nie możemy zapominać, że ten łańcuch jest dość skomplikowany, że przy tradycyjnej produkcji, która tak jak w tej chwili może być prowadzona, nie unikniemy tych ogniw łańcucha, których w wieku XIX nie było, bo produkowano w gospodarstwie domowym, sprzedawano czy wymieniano się produktami w obrębie jednej wsi czy jednego wręcz gospodarstwa. W tej chwili zaś produkt ze wsi kieleckiej dotrze do wydelikacjonowanych biznesmenów na warszawskich Kabatach i będzie to zupełnie inny konsument niż ten, który gdzieś tam lokalnie spożywał te produkty.

O rozporządzeniach już była mowa, więc nie będę się do nich odnosiła, to są rozporządzenia specyficzne, dotyczące produktów tradycyjnych – wspólnotowe i polskie.

Podsumowując, wymagania prawne, formalnoprawne, jeżeli chodzi o jakość zdrowotną, są takie: prowadzenie dobrej praktyki produkcyjnej GMP i dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP. Pełna odpowiedzialność za jakość wytworzonego środka spożywczego jest ponoszona przez producenta. Nadzór zaś kontroluje, czy producent rzeczywiście zapewnia produkt zgodnie z deklarowanymi parametrami, o czym tutaj już dzisiaj była mowa.

Ustawa o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia potwierdza w pewien sposób jeszcze te same wymagania. Być może to podejście nie jest takie, jakbyśmy chcieli, ale tę kwestię zostawię do późniejszej dyskusji.

Zwracam zaś uwagę, że nasza ustawa nakłada także sankcje karne za nieprzestrzeganie przepisów prawa. Kto nie wdraża w zakładach produkcji lub obrotu żywnością zasad systemu HACCP, podlega karze aresztu, ograniczenia wolności lub grzywny. Czyli jest to bardzo restrykcyjne podejście. Żeby tak nie powiało chłodem, to musimy podkreślić, i jest to bardzo istotne, że wprowadzicie wymogi HACCP, które powinny być uwzględnione, są to wymogi zgodne z kodeksem żywnościowym Codex Alimentarius. Na siedemnastu stronach opisane są tam zasady i etapy wdrażania systemu.

Natomiast, to jest bardzo istotne, należy zapewnić elastyczność, czyli muszą być one stosowane w każdej sytuacji, w tym także w zupełnie małych przedsiębiorstwach przy produkcji żywności. Pozostaje kwestia, w jaki sposób tę elastyczność rozumiemy, chociażby tak, że możemy nie identyfikować tych krytycznych punktów kontrolnych, o których już dzisiaj było wspomniane, jeżeli w danym zakładzie nie jest to potrzebne albo nie jest możliwe, czyli w zasadzie system HACCP będzie bez krytycznych punktów kontrolnych. To, co jest naprawdę istotne z punktu widzenia produkcji żywności, to uświadomienie sobie zagrożeń i skali tych zagrożeń, które mogą zaistnieć przy tej produkcji w danym zakładzie.

Niestety, upieram się zawsze przy tym, że każdy producent, właściciel przetwórci powinien sobie zdawać sprawę z tego, na jakie zagrożenia może się natknąć. Jakie zagrożenia mogą powstać u niego w zakładzie i co mu grozi. Jeżeli umie im zapobiec, to jest to po prostu to, co powinno być spełnione. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli możemy zastąpić dobrą praktyką higieniczną i tak to jest zapisane w tej chwili w prawie wspólnotowym.

Jeżeli mamy już krytyczne punkty kontrolne, to nie muszą być to limity liczbowe, czyli nie musimy koniecznie badać temperatury za pomocą termometru czy jakiegoś innego skomplikowanego urządzenia. Możemy równie dobrze stwierdzić, że woda wrze, a więc prawdopodobnie jest to 100 stopni. 100,4, tak mnie uczyli, kiedy studiowałam. Czyli może być to także w ten sposób określone.

Zachowanie dokumentów. Wymóg dokumentacji, który bardzo przeszkadza producentom, też musi być elastyczny. Jeżeli przedsiębiorstwo jest niewielkie, dokumentacja musi być dostosowana do tego przedsiębiorstwa. Jakaś musi być, ale oczywiście taka, która nie będzie sprawiała im specjalnie dużo kłopotu.

W związku z tym przedsiębiorcy mogą realizować zamierzony cel bezpieczeństwa zdrowotnego przez spełnienie ogólnych zasad higieny lub przestrzeganie zasad systemu HACCP. Już to można sobie uprościć. Przedsiębiorcy uzasadniają dokonanie wyboru. I tu dochodzimy do sedna sprawy. Jeżeli przedsiębiorca ma uzasadnić, dlaczego tak, a nie inaczej postępuje, musi mieć odpowiednią wiedzę. Niestety, bardzo często ci, którzy zabierają się do produkcji, nie mają zupełnie podstawowej wiedzy dotyczącej żywności, zagrożeń, procesów produkcyjnych, wpływu tych procesów na żywność, możliwości zapobiegania tym zagrożeniom.

Dotyczy to właśnie szczególnie tych, którzy stosują tradycyjne metody produkcji, przetwarzania, dystrybucji i trzeba dostosować je do obecnych warunków. Konstrukcja nowego prawa to umożliwia, bo jest ona oparta, jeszcze raz powtórzę, na tym, że są zagrożenia w żywności i temu nikt chyba nie zaprzeczy, że tak właśnie jest, że producent odpowiada za to, żeby zapobiegać zagrożeniom. Oczywiście nie możemy uniknąć kontroli i nadzorowania. Obowiązki producenta to zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego. To jest na pierwszym miejscu. Bezpieczeństwo zdrowotne jest najistotniejszą cechą jakości. Pan doktor Russak mówił o tradycji i jakości, o znaku. Ja bym jeszcze dodała bezpieczeństwo. Wprawdzie bezpieczeństwo wchodzi w ogólnie rozumianą jakość, ale uważam, że należy podkreślić, że chodzi nam tu przede wszystkim o zapewnienie bezpieczeństwa.

Druga cecha to odpowiedzialność. Odpowiadam za wyrób, odpowiadam za to, co wytworzyłem, także za bezpieczeństwo. Identyfikowalność, czyli jestem w stanie określić, od kogo kupiłem surowce, od kogo kupiłem jakieś dodatki czy opakowania, komu produkt dostarczyłem, komu go sprzedałem. Zapobieganie w sytuacjach wyjątkowych – czy możemy ich uniknąć. Czy to nie jest sytuacja wyjątkowa, że na przykład ostatnio we Wrocławiu nie było przez pół doby wody? Czy takie sytuacje nie mogą się zdarzyć? Oczywiście mogą się zdarzyć, więc trzeba umieć im zapobiegać i podjąć odpowiednie działania naprawcze w tym momencie, kiedy wystąpią.

Współpraca z kontrolą. Myślę, że to jest dosyć trudne, ale chyba nie całkowicie niewykonalne.

Jak polscy producenci wyrobów tradycyjnych zapewniają bezpieczeństwo zdrowotne? W końcu zeszłego roku Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, którego mam przyjemność być prezesem w obecnej kadencji, przeprowadziło w ramach projektu Agrosmak badania ankietowe wśród producentów wyrobów tradycyjnych i regionalnych. Najpierw po-

wiem o pozytywnych rzeczach. Z badań tych wynika, że 36% producentów żywności tradycyjnej, lokalnej deklaruje, że ma wdrożony system HACCP. My nie sprawdzaliśmy, jak on funkcjonuje, bo to jest tylko deklaracja. 40% producentów rozumie, co to są dobre praktyki i deklarują, że prowadzi dokumentację i zapisy dobrej praktyki produkcyjnej.

Specjalnie tak to pozytywnie potraktowałam, bo z drugiej strony, tych, którzy mają, można sobie od stu odjąć, i wiadomo, że reszta nie ma, może wdrażają, a może w ogóle nie mają zamiaru wdrażać. 40% – brak systematycznego mycia i dezynfekcji, 48% deklaruje, że nie szkoli pracowników, 80% nie ma systematycznego odbioru odpadów, 40% surowców nie ma dokumentacji pochodzenia i 55% deklaruje, że drogi czyste i brudne się krzyżują.

Taki jest obraz. Gdybyśmy spojrzeli na udział zakładów, które posiadają system HACCP w danej branży, to widzimy, że jednak na pierwszym miejscu znajduje się branża nadzorowana przez Inspekcję Weterynaryjną, branża mięsna, potem owocowo-warzywna, znów branża produktów pochodzenia zwierzęcego, mleczarskie, piekarnie i cukiernicze nie stwierdziliśmy, żeby posiadały, a przynajmniej nie deklarują.

Jak często prowadzone są szkolenia z zakresu dobrej praktyki? Jak powiedziałam, 48% przedsiębiorstw w ogóle ich nie prowadzi. Większość zaś, jeżeli spojrzymy na diagram, deklaruje, że prowadzi je bardzo rzadko. A jednak szkolenie z zakresu dobrej praktyki higienicznej na bieżąco powinno się odbywać bardzo często.

Co należy, co można, co trzeba zrobić? Sytuacja w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa tej grupy wyrobów jest dosyć skomplikowana. Z jednej strony są konsumenci. Konsumenci w tej chwili rzeczywiście wykazują wzrastające zainteresowanie tymi wyrobami. Mam wielu znajomych, którzy chętnie nabyliby tego rodzaju produkty, ja też lubię zjeść produkty dobre, tradycyjne i na pewno popieram jak najbardziej ten kierunek przetwórstwa, widzę też w tym sektorze także szansę dla polskich producentów.

Ważne jest to, kto jest odbiorcą tych produktów. Jak już wspomniałam, mają one wyższą cenę. Siostra Małgorzata Chmielewska będzie jeszcze o tym mówiła, ale przed chwilą powiedziała mi na ucho, że my produkowanych przez nas dżemów nie jemy, bo są dla nas za drogie. Czyli nawet ci producenci nie będą spożywali tych produktów, bo będą one za drogie. Są one dostępne dla konsumentów, którzy dysponują większymi zasobami pieniężnymi, ale jednocześnie mieszkają w dużych miastach, o wysokim poziomie higieny, w związku z tym o niskim poziomie odporności na zagrożenia zdrowotne.

Przypominam sobie sytuację sprzed lat około trzydziestu, kiedy z grupą studentów przyjmowaliśmy grupę studentów z Finlandii. Po pierwszym czy drugim dniu okazało się, że wszyscy Finowie chorują, mają objawy zatrucia pokarmowego. My razem z nimi jedliśmy wszystkie produkty w stołówkach studenckich lub w restauracjach i byliśmy zdrowi, a oni byli chorzy. Zaleciliśmy im spożycie trochę alkoholu i trochę im to pomogło. Ale zastanawiało nas, dlaczego my nie chorujemy, a oni tak. Ponieważ byli tacy wydelikaceni, przyjechali z czystego kraju i przez to właśnie te problemy. Pamiętajmy, że nasze społeczeństwo też się zmieniło i my jesteśmy teraz mniej więcej tak jak ci Finowie, grupa studentów sprzed trzydziestu lat.

Z drugiej strony produkty tradycyjne, regionalne to szeroka gama produktów. Mówimy tak ogólnie, a to są bardzo różnorodne wyroby i w związku z tym są produkowane w zakładach przemysłowych. Duże zakłady także biorą się za tę produkcję i w małych lokalnych jednostkach są także wytwarzane przez zakłady gastronomiczne. W przypadku produkcji wyrobów tradycyjnych rzeczywiście czasami trudno jest zapewnić odpowiednie warunki higieniczne, techniczne. Siostra Małgorzata też będzie mówiła o swojej drodze tej wytwórni, która jest przykładowa w naszej prezentacji.

Należy zaznaczyć, że jednak pewne podstawowe wymagania muszą być spełnione, aczkolwiek, zachęcam także nadzór nad żywnością do tego, żeby patrzeć elastycznie na te kwestie. Jeżeli produkcja odbywa się w pomieszczeniach zaadaptowanych, to oczywiście nie muszą one spełniać tych samych wymagań, które muszą spełnić zakłady przetwórcze, bo dopuszcza to także aneks do rozporządzenia 852/2004, gdzie wyraźnie są określone inne wymagania dla tego rodzaju przetwórni. To producent ma określić warunki, w których ma zamiar produkować żywność tradycyjną i to, czy one są wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa. Bo jak już mówiłam, to on odpowiada za bezpieczeństwo i w związku z tym musi umieć tę kwestię wyjaśnić. Przy czym potrzebna jest do tego wiedza. Znow więc wracamy do punktu wyjścia – konieczna jest wiedza, czyli szkolenia.

Utrzymanie czystości, porządku i oczywiście to niekrzyżowanie się dróg brudnych i czystych, to wszystko jest jasne, wiele wymagań dobrej praktyki higienicznej. Ale też trzeba tu zachować zdrowy rozsądek. Jeżeli nie jesteśmy w stanie zapewnić na wszystkie poszczególne procesy odrębnych pomieszczeń i gdzieś następuje krzyżowanie dróg, to można to przecież załatwić odpowiednio organizując proces przetwórczy.

Osoby, które biorą udział w produkcji żywności, muszą być oczywiście szkolone, instruowane, przede wszystkim jeżeli chodzi o przestrzeganie zasad higieny, odpowiednio do wykonywanej pracy. Proszę zwrócić uwagę,

nasza ustawa podaje następujące definicje dobrej praktyki higienicznej. Są to działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne na wszystkich etapach produkcji, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Dobra praktyka produkcyjna to są działania, które muszą być podjęte i warunki, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności zgodnie z przeznaczeniem.

Najszerzy zakres szkoleń powinien obejmować tych, którzy kierują, to głowa musi wiedzieć dokładnie, w jakich warunkach ten proces musi przebiegać, to właśnie ta głowa musi także określić, czy warunki, które jest w stanie zapewnić, są wystarczające do tego, żeby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia żywności. Oczywiście w przypadku pracowników niższego szczebla także trzeba te szkolenia przeprowadzać, w zależności od tego, na jakim stanowisku są zatrudnieni. I przede wszystkim trzeba wdrożyć pracowników do stosowania dobrej praktyki higienicznej. To jest rzeczywiście czasem prawdziwa walka żeby przestrzegać zasad higieny osobistej i higieny procesu produkcyjnego, żeby uporządkować wszystkie elementy dotyczące higieny. Raz jeden je uporządkować, raz jeden przekonać do tego pracowników, a potem kontrolować, kontrolować i kontrolować dzień po dniu.

W stosunku do surowców, oczywiście w zależności od tego, jakiego rodzaju są to surowce, zwracamy uwagę albo bardziej na zagrożenia mikrobiologiczne, albo na zagrożenia chemiczne, o czym już wspomniałam.

I last but not least sprawa naprawdę istotna, czyli nadzór urzędowy nad żywnością. Jestem profesorem wyższej uczelni i może nie wypada mi wypowiadać się na ten temat, ale mam częsty kontakt z producentami żywności właśnie z racji różnego rodzaju szkoleń i wizyt w zakładach. Stwierdzam, że w wielu miejscach Polski są jeszcze urzędnicy, którzy nie zostali przeszkoleni. W związku z tym jest naprawdę bardzo istotne, żeby ci, którzy kontrolują, mieli odpowiednią wiedzę. Powinni oni bowiem spełniać rolę nie tylko kontrolera, ale także doradcy o głębokiej, praktycznej wiedzy w zakresie działania, który zapewnia bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

Na taką właśnie potrzebę doradztwa wskazywali także badani we wspomnianym przeze mnie badaniu ankietowym producenci produktów regionalnych, którzy w 68% wskazali, że skorzystaliby z doradztwa w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych.

Podsumowując moje wystąpienie chciałabym powiedzieć, że podejście systemowe do zapewnienia bezpieczeństwa produkcji, dystrybucji żywności, także tradycyjnej i regionalnej, jest niezbędne. Mam zdanie troszkę inne niż na przykład doktor Russak, zawsze się gdzieś musimy trochę poboksować w tym względzie, ale ja się przy tym upieram. Żyjemy w XXI wieku i to systemowe po-

dejsie jest naprawde niezbedne. Oczywiscie jak kazde rozwiazanie, nie sa one doskonałe. Najistotniejsze trudnosci zwiazane z wdrozeniem i stosowaniem metod zapewnienia bezpieczenstwa zywnosci, ktore widze, tutaj wlasnie umieścila. Brak wiedzy wlascicieli i pracownikow zakladow na temat zywnosci i higieny. To jest chyba podstawa i naprawde bardzo istotne. Czyli odwracajac to, potrzebne sa szkolenia, potrzebne sa w zwiazku z tym takze fundusze, pewne wspomozenie, zeby tych producentow doksztalac, jezeli chodzi o temat, o ktorym tu mowimy.

Niechec do prowadzenia szkolen, czesto zwiazana z tym, ze brak jest srodkow finansowych, niechec do stosowania nowszych rozwiazan, nawet tych systemowych, brak konsekwencji w podejmowanych dzialaniach. Czyli czasami nawet wdrozony juz jest jakis system – dobre praktyki czy system HACCP, nawet ktos w tym pomogl, ale nie jest on stosowany. Przyjdzie inspektor, pokazemy, ze mamy HACCP, ale nie jest on wdrazany. Niedostateczny, czasem niekompetentny jest nadzor nad stosowaniem systemu zapewnienia bezpieczenstwa zywnosci ze strony wlasnie urzedowej kontroli.

Pan minister Wojtyla wspominal tu o przewodniku wdrazania dobrej praktyki, juz nie pamietam, czy HACCP. Powstalo ich dosc sporo, ale ciagle nie dosyc. Widze wiec tez koniecznosc powstania jak najwiekszej liczby przewodnikow napisanych prostym jezykiem, poradnikow wdrazania, doskonalenia systemu polaczonego ze szkoleniami, jezeli chodzi o zapewnienie bezpieczenstwa zywnosci.

Mamy jeszcze czesc wystapienia, do ktorej zaprosze siostrę Małgorzatę Chmielewską, która powie o wdrażaniu systemu na przykładzie, taki *case study*, czyli mówiąc po polsku – wdrażanie systemu w przetwórni.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska**

Dziękuję pani profesor.

Jest to inny punkt spojrzenia i bardzo ważny element. Przybył do nas pan minister Artur Ławniczak, witam pana ministra.

Zapraszam do zabrania głosu siostrę Małgorzatę Chmielewską, Wspólnota Chleb Życia.

Siostra Małgorzata Chmielewska

Dobre praktyki higieniczne dla produktów regionalnych i tradycyjnych – teoria i doświadczenie

Znalazłam się tutaj w bardzo dziwnych okolicznościach, bo i moja rola nie taka, i wiedzy nie mam dostatecznej tak jak pani profesor i inni z państwa. Ale znalazłam się tu dlatego, że mieszkając na wsi świętokrzyskiej i prowadząc tam domy dla bezdomnych zetknęłam się z ogromnym bezrobociem, zwłaszcza kobiet, ale nie tylko, i z gnijącymi, psującymi się owocami i warzywami, których okoliczni rolnicy, moi sąsiedzi, my zresztą też mamy niewielkie gospodarstwo rolne, nie mogą sprzedać.

Żeby dać zajęcia kobietom, które przychodziły i prosiły o pracę, zaczęliśmy od produkcji ręcznej marmolady jabłkowej w bardzo prostych warunkach w mojej kuchni na trzypalnikowej kuchence gazowej. Oczywiście nie mogliśmy tego sprzedawać na wolnym rynku, tylko znajomym. W pewnym momencie znalazł się sponsor, który zadeklarował, że pomoże nam stworzyć przetwórnię wyrobów tradycyjnych. Szybko zrozumieliśmy, o czym mówił już tu nasz gość z Francji, że wartość dodana może być zyskiem dla naszych sąsiadów.

Od dobrych kilku lat walczę o to, żeby moi sąsiedzi, ci wszyscy, którzy występują w konkursach produktów tradycyjnych i regionalnych, zdobywają nagrody, mają fantastyczne produkty, nie wracali z nimi do domu, ale żeby mogli je sprzedawać. To, co my zrobiliśmy, między innymi udało się dzięki pani profesor. Moja znajomość z panią profesor zaczęła się w ten sposób, że byłam kompletnie bezradna wobec Sanepidu. Mianowicie mieliśmy do dyspozycji budynek mieszkalny i kiedy zaszłam do lokalnego powiatowego Sanepidu, najpierw panie wytrzeszczyły na mnie oczy, o co mi chodzi. Zadałam im pytanie, jakie warunki higieniczne i konstrukcyjne

Siostra Małgorzata Chmielewska – Wspólnota Chleb Życia.

z tym związane musi spełniać taka mała przydomowa przetwórnia. Nikt nie potrafił odpowiedzieć na to pytanie.

Po różnych walkach kupiłam książkę napisaną przez panią profesor i tam znalazłam, o dziwo, fragment dodatku do rozporządzenia Unii Europejskiej, który mówi bardzo prosto o tym, jakie to bardzo proste warunki taka przetwórnia musi spełniać. Ale w międzyczasie byliśmy już na etapie budowy osobnego budynku, bo do tego zmusił mnie Sanepid. Na przykład Sanepid zażądał w pewnym momencie, żebym pomieszczenie na szczotkę, mówię o jednej szczotce, miała dwa na trzy metry. To jest mniej więcej wielkość całej mojej hali produkcyjnej. Straszono mnie, to były bardzo długie dyskusje, że będę musiała mieć własne laboratorium mikrobiologiczne. Następnie mówiono mi – ja jestem biologiem z wykształcenia, więc wiem, co to są bakterie i co to są wirusy – o potwornym zagrożeniu, głównie jadłem kiełbasianym w moich przetworach, w dzemie truskawkowym i ogórkach w occie.

Ja nie kpię, mówię w tej chwili prawdę. I proszę sobie wyobrazić w tej sytuacji moją sąsiadkę, prostą, wiejską kobietę, która idzie i chce się dowiedzieć, jak by mogła dorobić sobie do swojego trzyhektarowego gospodarstwa produkując na przykład ogórki kiszzone albo dzemy jabłkowe, żeby je sprzedawać.

Następnie mówiono mi, że będę musiała kupić maszynę do mycia słoików. Taka maszyna zajmuje mniej więcej pół tej sali i myje pewnie kilkanaście tysięcy słoików dziennie.

Nie mówię już o specjalnym monitorowaniu temperatury pasteryzacji. Takie urządzenie to koszt około dwóch tysięcy złotych, do tego trzeba mieć jeszcze komputer. Nie mówię też o znajomości obsługi tego urządzenia i przechowywaniu danych na temat temperatury pasteryzacji. Pani profesor zaznaczyła i wszyscy wiemy, że woda wrząc ma 100 stopni, a para wodna troszkę powyżej 100 stopni. W pewnym momencie w akcie zupełnej rozpaczki znalazłam telefon autorki tej książki i zadzwoniłam. Pani profesor przyjechała w ciągu dwóch dni. My się nie znałyśmy, jestem do dzisiaj ogromnie za to wdzięczna. Po przyjeździe odwiedziła panie z Sanepidu i zaczęliśmy rozmawiać normalnie.

Mówię to państwu po to, żeby w tej chwili podsumować i już więcej nie zabierać czasu. Uważam przede wszystkim za bardzo ważne dwie rzeczy. Po pierwsze, tak jak mówiła pani profesor, ze strony organów kontrolnych znajomość przepisów, a także znajomość sensu tych przepisów jest znikoma. Podam przykład. Proszę sobie wyobrazić garaż, który został przez nas specjalnie tak wybudowany, że nie miał być to garaż, ale pomieszczenie

z wjazdem. W tym garażu po prawej stronie pomieszczenie wygląda jak garaż, ma kafelki pod sufit, na ukos przy podłodze i parapety na ukos, podłoga jest z terakoty i wszystko w porządku. Po prawej stronie są dwa pomieszczenia, każde z nich zamykane oddzielnie drzwiami, i to słusznie, obitymi blachą, tak żeby nie mogły dostać się gryzonie. Z tym się zgadzam, bo to jest logiczne i sami to też wymyśliliśmy.

W pierwszym pomieszczeniu od wejścia leżą trzy, cztery woreczki buraczków, ponieważ przerabiamy w 90% to, co sami wyprodukujemy, w drugim pomieszczeniu, trochę dalej od wejścia za tym pomieszczeniem, miały być słoiki pasteryzowane, zamknięte, gotowe do sprzedaży. Otóż nie, nie wolno. Dlatego że moja pracownica niosąc skrzynkę ze słoikami przechodzi obok pomieszczenia, w którym są dwa woreczki z buraczkami z naszego pola. Te same słoiki w supermarkecie, choć akurat moje nie są w supermarketach, tylko w bardzo luksusowych sklepach, czym mogę się pochwalić, walają się po podłodze lub też leżą obok warzyw i wszyscy koło nich przechodzą.

Dochodzimy do absurdu. Oczywiście zgadzam się absolutnie, że nie powinniśmy przechodzić z burakami prosto z pola i wchodzić na salę produkcyjną, to w ogóle nie podlega dyskusji, to jest oczywiste. U mnie na podłodze przed wejściem do sali, gdzie się produkuje, leży szmatka nasączona płynem dezynfekcyjnym, żeby nie wnosić nic na butach, bo to jest logiczne, z dworu. Ale to są absurdy. Żeby moja sąsiadka mogła sprzedawać te ogórki, musi być spełnionych kilka warunków. Po pierwsze, tak jak mówiła pani profesor, musi mieć podstawową wiedzę, bo tej ludzie rzeczywiście bardzo często nie mają. Rzucam propozycję, aby każdy ośrodek doradztwa rolniczego, opłacany, o ile wiem, w części z pieniędzy ministerialnych, który nie ma pojęcia o tym, bo ja też usiłowałam tam zdobyć jakąś wiedzę, miał wyodrębnioną komórkę, w której wyspecjalizowane osoby mające wiedzę doradzą mojej sąsiadce, co ma zrobić, żeby produkować bezpiecznie i móc te produkty sprzedawać.

Druga rzecz, to aby kontrola produktów odroślinnych została przeniesiona, kontrola warunków higienicznych i tak dalej, z Ministerstwa Zdrowia, pod które siłą rzeczy podlega Sanepid, do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Proszę o to, i nie tylko ja, od lat. Proszę zwrócić uwagę, że produkowanie kiełbasy domowym sposobem jest kontrolowane przez weterynarię podległą Ministerstwu Rolnictwa. Nie mówię o tym, że zgadzamy się na to, żeby było to w złych warunkach, ale wolno, strzelam, wyprodukować parę ton kiełbasy tygodniowo w warunkach niebotycznie mniej restrykcyjnych, niż ja produkuję swoje dzemy lub ogórki kiszane.

Jakie jest zagrożenie? Zagrożenie potencjalne, oczywiście nie mówię, że to jest źle, jeśli chodzi o weterynarię, bardzo dobrze, bo jeszcze nie słyszałam, żeby ktoś się zatrzał kiełbasą, chyba specjalnie nie ma wiele takich zatruc.

(Wypowiedzi w tle nagrania)

Na strychninę, dobrze, ale z jakiego powodu?

(Wypowiedzi w tle nagrania)

(Głos z sali: Mięso nie badane.)

To zgoda.

Ale proszę przypomnieć sobie te ogromne zakłady, gdzie niedawno była wielka afera, jedne z najbardziej znanych w Polsce.

Chodzi mi o to, że równie dobrze w bardzo luksusowych warunkach można użyć do produkcji mięso nie badane. To nie ma akurat jedno z drugim nic wspólnego. Pokazano nam, co robiono w luksusowych warunkach ogromnego zakładu przemysłowego z wyrobami mięsnymi. To nie w tym rzecz. Rzecz jest w tym, że jeśli jest ktoś nieuczciwy, to i tak to zrobi i ponosi za to odpowiedzialność, bo wiadomo, że ponosimy.

Jeśli zaś chodzi o Sanepid, w żadnym wypadku nie jest to instytucja zainteresowana rozwojem terenów wiejskich. Nie będziemy powtarzać, że jest to ogromna i wielka szansa. Jeśli Francja ma za mało takich produktów, chętnie wyeksportujemy, jeśli będziemy mogli je produkować. To jest druga rzecz niesłychanie ważna. Dlatego że Sanepid, nie wiem czy są tu jego przedstawiciele, proszę się nie obrazić, jest starą, skostniałą instytucją nastawioną wyłącznie na restrykcyjne kontrole. Nie interesuje mnie szerszy sens tej instytucji, nie moja to sprawa. Jeśli chodzi o produkcję żywności, moim zdaniem, i takie jest moje doświadczenie, to Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi powinno zależeć na tym, żeby żywność produkowana była w sposób bezpieczny, dobra jakościowo, ale jednocześnie żeby była możliwość produkcji tej żywności przez małe gospodarstwa rolne.

Nie dojdziemy do porozumienia, jeśli nie będzie tych dwóch elementów. To znaczy system kontrolny nie będzie zorganizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Oczywiście zdaję sobie sprawę, bo jestem obywatelem naszego kraju i nie urodziłam się wczoraj, że Sanepid to wielkie lobby i niesłychanie trudno będzie przenieść tę złotą żyłę do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Nie oszukujmy się, bo dobrze wiemy, na czym rzecz polega. Będąc w niezwykle trudnej sytuacji posiadania habitu, wykorzystałam siłę przebicia pani profesor, co nie oznacza, że u nas jest brudno. Moja sąsiadka będzie sobie musiała radzić inaczej. To są dwa elementy, które rzeczywiście pomogą. Wspaniałe koła gospodyń wiejskich,

jedno, piąte, dziesiąte, wygrywające konkursy, wracają do domu ze swoimi truskawkami, chlebem i nie mogą tego sprzedać.

Gmina ma budynek, w którym takie gospodynie wiejskie mogą coś produkować, to jest wspaniałe. Mogę tylko dodać, że we wsi Nagorzyce w gminie Waśniów takie właśnie miejsce buduję. Już widzę, co się za chwilę będzie działo, jak przyjdą moje zaprzyjaźnione panie – to jest akurat inny powiat – z organów kontrolnych.

Nie kpię, ale jestem tu w imieniu biedaków i bardzo proszę państwa, naprawdę, ludzie, którzy u mnie pracują i z którymi to tworzymy, są to ludzie, którzy żyli w nędzy i dzięki temu, że dostają normalne pensje, co więcej, my te pensje niebawem podwyższymy, ponieważ przetwory sprzedają się jak świeże bułeczki, ci ludzie wyszli z nędzy, kształcą dzieci, mają poczucie własnej godności i rzecz mogłaby się rozwijać. Dziękuję.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska**

Dziękuję bardzo, szczególnie siostrze Małgorzacie Chmielewskiej za tak dobitną, powiedziałbym, prezentację, że chyba wszyscy, którzy by nawet nie chcieli, musieliby to zrozumieć. Żeby tylko jeszcze nasi kochani urzędnicy chcieli to zrozumieć, byłoby już bardzo dobrze. Z tym problemem borykamy się od wielu lat i powiem szczerze, że jakoś trudno się przebić. Ja przynajmniej już pięć lat to głoszę bez przerwy. Była konferencja w Senacie, z siedzącym tu panem ministrem, na temat jednego urzędu bezpiecznej żywności. Pamiętam, że dyskutowaliśmy na ten temat w poprzedniej kadencji, ale niestety przeniesienie części zadań Sanepidu do Ministerstwa Rolnictwa, bo nawet nie całości, nie znalazło wtedy aplauzu.

Projekt ustawy również nie został skonsumowany, można powiedzieć. Boleję, że tak się stało. Wnioski z tego, co siostra powiedziała, idą dalej w tym kierunku, że jednak rząd powinien podejmować działania, żeby inspekcje, których mamy za dużo, mogły być połączone. Wszystkie one są potrzebne, ale powinny być połączone w przynajmniej dwa urzędy, już nie pięć tych urzędów, których rzeczywiście te kompetencje będą zbliżone i kontroli będzie mniej i będzie tańsze państwo.

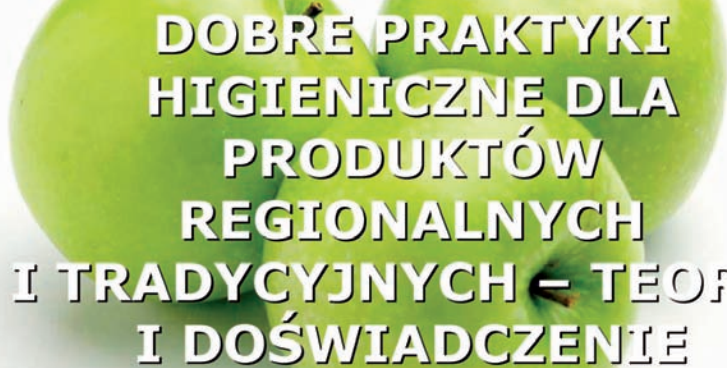
Cały czas zachęcam, i temu służy ta konferencja, żebyśmy jednak wprowadzili to, co jest najistotniejsze dla nas, dla rolników. Możliwość produkcji, możliwość sprzedawania bezpośrednio produktów, wytwarzania

w gospodarstwie, dania wartości dodanej rolnikom. Naprawdę wiele gospodarstw wcale nie musi upadać, ale może dobrze funkcjonować. Nie mówię o tych maleńkich, jednohektarowych, ale w dzisiejszych warunkach te do dziesięciu hektarów mogą mieć szansę na przetwórstwo i mogłyby dobrze funkcjonować.

Musimy określić jakiś model tego gospodarstwa, które powinno mieć możliwość egzystencji. Dzisiaj państwo, ani politycy, ani urzędnicy, nie określili polskim rolnikom, na jakich warunkach mogą funkcjonować. Oczywiście prawo Unii obowiązuje, oczywiście mamy wszystkie elementy do funkcjonowania, możemy z nich korzystać, ale to, co wielokrotnie i pięknie siostra podsumowała, że te świetne ośrodki doradztwa rolniczego często mijają się z zapotrzebowaniem rolników na podstawowe informacje.

Myślę, że szkolenia powinny odbywać się nie tylko, jak w tej chwili ogromne pieniądze chcemy wydać na bardzo ważny element, bo nas będzie obowiązywał system Cross-Compliance, ale również ten podstawowy element gospodarczy, aby mogli ludzie zarabiać i funkcjonować. System Cross-Compliance jest połączony. Te elementy powinny iść w tym kierunku.

Przepraszam za moją może długą wypowiedź podsumowującą, ale otwieram też w ten sposób dyskusję.



**DOBRE PRAKTYKI
HIGIENICZNE DLA
PRODUKTÓW
REGIONALNYCH
I TRADYCYJNYCH – TEORIA
I DOŚWIADCZENIE**

Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska,
Zakład Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności,
SGGW w Warszawie,
s. Małgorzata Chmielewska
Wspólnota Chleb Życia

- Produkcja wyrobów o tradycyjnej i regionalnej technologii jest obecnie postrzegana jako szansa dla małych i średnich firm żywnościowych. Powoduje ona aktywizację środowisk często małych miasteczek czy wsi, przyczyniając się do zmniejszenia bezrobocia i dając szansę rozwoju regionów.



Stosowanie oznaczeń pozwala na:

- identyfikację produktów,
- ochronę przed używaniem nazw,
- promocję i zaistnienie na rynku,
- rozwój obszarów wiejskich,
- wzrost zatrudnienia.



Bezpieczeństwo zdrowotne żywności

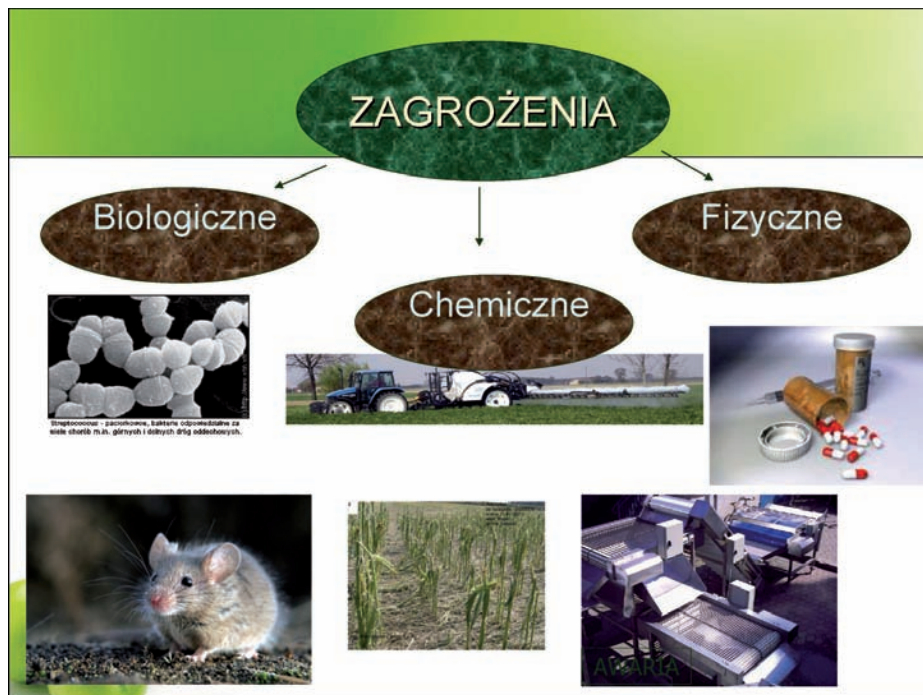
Zapewnienie, że żywność nie spowoduje uszczerbku na zdrowiu konsumenta, jeśli jest przygotowana i/lub spożywana zgodnie z zamierzonym zastosowaniem.

**Codex Alimentarius,
Food Hygiene Basic Texts,
FAO/WHO, Rzym 2003**



Propozycja podziału produktów tradycyjnych w zależności od stopnia ryzyka

- Kategoria 1 (produkty o wysokim stopniu ryzyka):**
 - produkty zawierające ryby, jaja, warzywa, zboża, składniki mleka, które wymagają schłodzenia,
 - surowe mięso, ryby i produkty mleczne,
 - produkty o pH > 4,6, sterylizowane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach ,
 - produkty dla dzieci
- Kategoria 2 (produkty o średnim stopniu ryzyka):**
 - produkty suszone lub mrożone zawierające ryby, mięso, jaja, warzywa, zboża, i/lub składniki mleka oraz inne produkty ujęte w regulacjach prawnych dotyczących higieny żywności,
 - kanapki i paszteciki z mięsem do bezpośredniego spożycia,
 - produkty oparte na tłuszczu np. czekolady, margaryny, majonezy i sosy.
- Kategoria 3 (produkty o niskim stopniu ryzyka):**
 - produkty kwaśne (pH < 4,6) np. kiszonki, pikle, owoce, koncentraty owocowe, soki owocowe,
 - surowe warzywa nie poddawane przetwarzaniu i pakowaniu,
 - wyroby cukiernicze oparte na cukrze,
 - dżemy, marmolady i konserwy,
 - oleje i tłuszcze jadalne.



Mikroorganizmy



Badania mikrobiologiczne i kliniczne doprowadziły do dość dobrego poznania rodzajów i możliwości występowania w żywności mikroorganizmów patogennych, mogących powodować zatrucia (intoksykacje) i zakażenia pokarmowe do których wywołania konieczna jest obecność żywych bakterii.



Zagrożenia mikrobiologiczne – bakterie patogenne

***Salmonella* jest przyczyną najczęściej rozpoznawanych chorób pokarmowych.**

Wzrasta też liczba doniesień nt. zatruc pokarmowych wywoływanych przez szczepy chorobotwórcze *Escherichia coli* (np. enterokrwotoczna *E. coli* - EHEC - serotyp O157:H7).

Kampylobakteriozy, których czynnikiem chorobotwórczym jest gatunek *Campylobacter jejuni*.

Organizmy psychrotrofowe, takie jak *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* i *Aeromonas hydrophila*



Zagrożenia mikrobiologiczne - wirusy

Picornawirusy, reowirusy, parwirusy, adenowirusy, caliciwirusy - potencjalne zagrożenie, jako zanieczyszczenie żywności.

Głównym źródłem wirusowych zatruc pokarmowych jest żywność pochodzenia morską, a najczęściej izolowanym patogenem – **wirus Norwalk (Norowirus NoV)**.



Zagrożenia biologiczne

Rozwój grzybów w żywności może także stanowić poważne zagrożenie zdrowotne ze względu na zdolność produkowania substancji toksycznych - **mikotoksyn**.

Do najlepiej poznanych mikotoksyn należy aflatoksyna, wytwarzana przez *Aspergillus flavus* i *A. parasiticus*.

W Polsce dużym problemem jest zanieczyszczenie zbóż ochratoksyną.



Zagrożenia chemiczne

- kontaminanty (np. metale ciężkie, pozostałości pestycydów, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, polichlorowane bifenyle, dioksyne furany),
- pozostałości (takie jak: pozostałości leków, związki dodawane w czasie przetwarzania żywności lub powstające w czasie nieprawidłowego przechowywania surowców rolnych – mikotoksyny lub w procesach technologicznych – węglowodory aromatyczne).



Specyficzna grupa zagrożeń dla zdrowia konsumenta

- choroba szalonych krów - mechanizm powstawania zagrożenia nie jest jasny lub skutki pojawiają się z opóźnieniem (np. długi czas rozwoju choroby BSE).
- GMO - może nieść ze sobą różnego rodzaju zagrożenia dotychczas nieznane.



Bezpieczeństwo zdrowotne produktów tradycyjnych i regionalnych zawarte jest w

Ramowe przepisy:

- **Rozporządzenie 178/2002**
 - Art. 14 (wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności)
 - Art. 18 (możliwość odszukania)

Przepisy wykonawcze:

- **Pakiet higieniczny** (Rozporządzenia 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004)

Wytyczne do stosowania



Rozporządzenie 178/2002

- określa cele i zasady prawa żywnościowego,
- służy tworzeniu podstaw wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów żywności,
- określa wspólne środki w zakresie bezpieczeństwa żywności i pasz
- ustanawia ogólne zasady regulujące sprawy żywności i pasz w ogólności, a bezpieczeństwo żywności i pasz w szczególności, na poziomie wspólnoty i krajowym.



• powołuje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (European Food Safety Authority, EFSA)



Rozporządzenia WE dotyczące produktów tradycyjnych

- **509/2006** z dnia 20 marca 2006r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami;
- **510/2006** z dnia 20 marca 2006r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych;
- **1898/2006** z dnia 14 grudnia 2006 r. określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) Nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych;
- **1216/2007** z dnia 18 października 2007 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) Nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Regulacje polskie dotyczące produktów tradycyjnych

- Dz. U z 2005 Nr 10 poz. 68 (o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych)
- Dz. U z 2004 Nr 236 poz. 2368 (w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze)
- Dz. U z 2006 Nr 92 poz. 644 (w sprawie wzorów wniosków o rejestrację nazw i oznaczeń produktów rolnych lub środków spożywczych oraz wzorów wniosków o zmianę specyfikacji)
- Dz. U z 2005 Nr 36 poz. 323 (w sprawie stawek opłat za dokonanie niektórych czynności związanych z rejestracją nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych)



Warunki formalno-prawne zapewniające właściwą jakość zdrowotną

1. Wprowadzenie GMP, GHP, HACCP;
2. Pełna odpowiedzialność za jakość wytworzonego środka spożywczego będzie ponoszona przez producenta;
3. Nadzór będzie kontrolował czy faktycznie producent zapewnia wytworzenie produktu zgodnie z deklarowanymi parametrami.



Bezpieczeństwo zdrowotne żywności w tym produktów tradycyjnych i regionalnych zawarte jest

- **Ustawa o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia** z dnia 25.08.2006, art. 69 (wymagania higieniczne zgodnie z rozporządzeniem (WE) 852/2004 (załącznik II) i rozporządzeniem (WE) 2074/2005 – odstępstwa od rozporządzenia 852/2004, 853/2004 i 854/2004
Rozporządzenie WE 178/2002



Polska Ustawa z 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DzU z 2006 r. Nr 171,poz. 1225)

- nakłada również sankcje karne za nieprzestrzeganie przepisów prawa, stwierdzając m.in. w art. 100 pkt. 8, że „kto nie wdraża w zakładach produkcji lub obrotu żywnością zasad systemu HACCP wbrew obowiązkowi określonemu w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 podlega karze aresztu, ograniczenia wolności lub grzywny”.



Rozporządzenie 852/2004/WE z
29.04.2004 r. - Higiena żywności
(zasady ogólne)

- Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym.
- Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach.



Rozporządzenie 852/2004/WE z
29.04.2004 r. - Higiena żywności
-ogólne zasady elastyczności:

- brak identyfikacji CCP - rodzaj i wielkość zakładu,
- zastąpienie monitorowania krytycznych punktów kontroli dobrą praktyką higieniczną,
- ustanowienia "krytycznych limitów" nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku.
- zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw.



Elastyczność

Przedsiębiorcy mogą realizować zamierzony cel bezpieczeństwa zdrowotnego przez:

- Spełnienie ogólnych zasad higieny
- Spełnienie zasad systemu HACCP



Rozporządzenie 852/2004, art. 5 i 7 – przedsiębiorcy uzasadniają dokonanie wyboru

Szczególnie dotyczy:

- stosowania tradycyjnych metod produkcji, przetwarzania i dystrybucji,
- dostosowania potrzeb przedsiębiorstw do regionu,
- innych, uzasadnionych przypadków.



Konstrukcja „nowego” prawa

- Zagrożenia żywności;
- Odpowiedzialność producenta;
- Kontrola i nadzorowanie żywności;



Obowiązki producenta żywności (zgodne z przepisami prawnymi UE i RP)

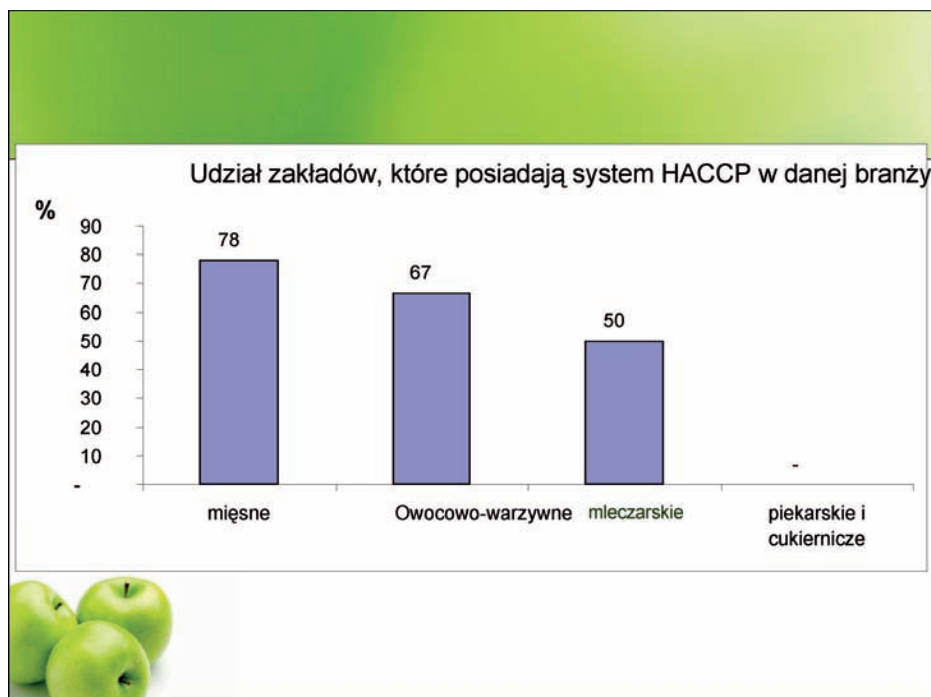
- zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego,
- odpowiedzialność,
- identyfikowalność,
- zapobieganie (sytuacje wyjątkowe),
- współpraca z kontrolą.



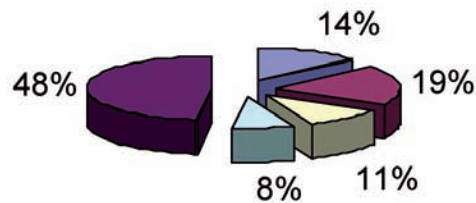
Jak polscy producenci wyrobów tradycyjnych zapewniają bezpieczeństwo zdrowotne?

Badania PTTŻ w projekcie AGROSMAK wykazały:

- 36%** producentów ma system HACCP,
- 40%** producentów ma system GMP i GHP,
- 40% - brak systematycznego mycia i dezynfekcji,
- 48% producentów nie szkoli pracowników,
- 80% nie ma systematycznego odbioru odpadów,
- 40% surowców nie ma dokumentacji pochodzenia,
- 50% - krzyżowanie dróg „czystych i brudnych”



Jak często prowadzone są szkolenia z zakresu
Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej
Praktyki Higienicznej (GHP)?



■ raz w roku ■ dwa razy w roku □ raz w miesiącu
□ inna częstotliwość ■ nie są prowadzone

Co należy, co trzeba, co można zrobić...?

- Sytuacja w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego, panująca na rynku żywności tradycyjnej i regionalnej jest dość skomplikowana.
- Konsumenci wykazują wzrastające zainteresowanie i należy zaznaczyć, że są to zwykle konsumenci wymagający, gotowi zapłacić znacznie wyższą cenę za tego rodzaju produkty, ale jednocześnie oczekujący wyrobu o dobrej jakości, a przede wszystkim bezpiecznego.

Bezpieczeństwo produktów tradycyjnych i regionalnych –

- Szeroka gama produkcji
- Różnorodność producentów
 - Zakłady przemysłowe
 - Lokalne jednostki: gospodarstwa rolne, stołówki, lokalni producenci, gospodarstwa agroturystyczne, gastronomiczne.



W przypadku produkcji wyrobów tradycyjnych i regionalnych, sprawą niezwyklej wagi jest zachowanie odpowiednich warunków techniczno-higienicznych.

- Należy jednak zaznaczyć, że także w tym zakresie obowiązuje zasada elastyczności. I tak np. wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych znajdujących się w domach mieszkalnych lub zaadaptowanych z takich pomieszczeń, są inne niż obowiązujące duże zakłady przetwórcze.
- To producent określa czy warunki, w których ma zamiar produkować żywność tradycyjną są do tego celu wystarczające, ale jednocześnie musi umieć to w sposób merytoryczny uzasadnić, a do tego celu potrzebna jest wiedza.



Sprawą poza wszelką dyskusją są podstawowe wymagania higieniczne!

- Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach jest podstawowym wymogiem GHP.
- Jednak także w tym zakresie należy zachować przede wszystkim zdrowy rozsądek.



- Osoby biorące udział w procesie produkcji żywności tradycyjnej, lub w jej obrocie muszą być przez przedsiębiorcę nadzorowane, instruowane i szkolone **w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy.**



Szkolenia

- Najszerszy zakres - dla szczebla kierowniczego łącznie z najwyższym kierownictwem.
- Dla pracowników średniego szczebla winny w największym stopniu uwzględniać aspekty kontroli zarówno krytycznych punktów kontrolnych, zapewnienia higieny i bezpieczeństwa produkcji, jak i pracy podwładnych związanej z realizacją nie tylko procesu produkcyjnego, ale także zasad wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności.



Wdrożenie pracowników do stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej

- przestrzeganie zasad higieny osobistej
- i higieny procesu produkcyjnego,
- uporządkowanie wszystkich elementów dotyczących higieny



Jakość surowców

- W stosunku do surowców zwierzęcych - głównie czystość mikrobiologiczna i warunki hodowli,
- w stosunku do surowców roślinnych - wymagania odnośnie stosowanych środków ochrony roślin, nawożenia i warunków przechowywania.



Nadzór urzędowy

- Sprawą niezwykle pilną jest jak najszybsze, ogólnokrajowe szkolenie tych pracowników inspekcji, którzy do tej pory nie zostali przeszkoleni.
- Powinni oni spełniać rolę nie tylko kontrolera, ale także doradcy, o głębokiej, praktycznej wiedzy w zakresie działań mających znaczenie dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych.
- Na potrzebę takiego doradztwa wskazywali także ankietowani w ramach programu AGROSMAK-PTTŻ producenci



Czy skorzystaliby Państwo z doradztwa w zakresie tematu produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych?



Podsumowanie

- Stosowanie systemowego podejścia do zapewnienia bezpieczeństwa w produkcji i dystrybucji żywności tradycyjnej i regionalnej jest niezbędne.
- Jednak, jak każde rozwiązanie, także i te działania nie są doskonałe.



Najistotniejsze trudności związane z wdrożeniem i stosowaniem metod zapewnienia bezpieczeństwa żywności

- brak wiedzy właścicieli i pracowników zakładów na temat żywności i jej higieny,
- niechęć do przeprowadzenia lub brak środków na szkolenia,
- niechęć do stosowania nowych rozwiązań,
- brak konsekwencji w podejmowanych działaniach,
- niedostateczny, a czasem nie kompetentny nadzór nad stosowaniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, ze strony urzędowej kontroli żywności,
- brak lub ograniczenia w dostępie do przewodników i poradników wdrażania i doskonalenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności.



Wdrażanie systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w małym zakładzie produkującym wyroby tradycyjne i regionalne - praktyka

- Właścicielem przetworni jest Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia. Zakład prowadzi przetwórstwo produktów owocowo-warzywnych. W zakładzie wytwarza się przetwory z owoców i warzyw, w ogromnej większości z własnego gospodarstwa rolnego takie jak: ogórki konserwowe, czosnek, cebulka, papryka, marynowane według różnych przepisów, przeciery i sosy pomidorowe, marmolady, dżemy, powidła, buraczki konserwowe wg różnych przepisów. Produkcja jest ręczna, metodami tradycyjnymi.



Przetwórnia w Zochcinie powstała jako odpowiedź na bezrobocie kobiet w Gminie Sadowie, woj. świętokrzyskie.

- Przetwórnę założyliśmy w dwóch celach:
- ➤ jako miejsca pracy dla bezrobotnych kobiet w ramach ekonomii społecznej
- ➤ jako przedsięwzięcie pilotażowe, mające zachęcić niewielkie gospodarstwa balansujące na granicy nędzy do pozyskania dodatkowego źródła dochodu



● Do istniejącego niewielkiego budynku mieszkalnego dobudowaliśmy przystawkę, w której na parterze są 3 pomieszczenia: myjnia owoców i warzyw, zmywalnia naczyń /garnki itp./ i sala produkcyjna. W budynku mieszkalnym znajduje się toaleta, pokój socjalny i szafka na sprzęt do sprzątania. Obie części połączone są łącznikiem. W podziemiu jedno pomieszczenie jest magazynem wyrobów gotowych, drugie magazynem pustych słoików.



- Wszystkie pomieszczenia wyłożone są do sufitu glazurą, na podłodze jest terakota. W każdym pomieszczeniu jest umywalka do mycia rąk. Korzystamy z atestowanych środków dezynfekcyjnych.
- Przetwórnia wyposażona jest w piec opalany drewnem, ze względu na tradycyjny charakter produkcji /musieliśmy mieć specjalne zezwolenie/.



- Przetwórnia produkuje wyłącznie metodami tradycyjnymi-ręcznie, korzystając tylko w niewielkim stopniu z urządzeń mechanicznych np. miksera.
- Pasteryzacja odbywa się poprzez gotowanie słoików w kotle, pod przykryciem, tak, jak to robiono i robi się do dzisiaj w domach. Jest to najważniejszy punkt w cyklu produkcji - od niego zależy trwałość i bezpieczeństwo produktu. Bezpieczny produkt można osiągnąć przez odpowiedni czas pasteryzacji i kontrolę hermetyczności zamknięcia.



Wszystkie panie mają aktualne badania sanepidu.

Proponuję:

1. Przenieść odpowiedzialność - system kontroli jakości i warunków sanitarnych produkcji roślinnej spod władzy Ministerstwa Zdrowia /Sanepid/ w gestię Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, tak jak to się ma w przypadku produkcji odzwierzęcej. Ministerstwo Rolnictwa jest z natury bardziej zainteresowane rozwojem wsi.
2. Opracować wytyczne dotyczące wymogów, jakie muszą spełniać pomieszczenia do produkcji żywności, z rozróżnieniem na żywność „otwartą” czyli np. ciasta, i zamkniętą np. przetwory owocowo-warzywne pasteryzowane, w słoikach, na bazie rozporządzeń unijnych.



3. Przygotować jasne i proste wytyczne np. co to jest GMP, HACCP tak, aby rolnik i jego żona mogli to zrozumieć. Operowanie technicznymi i obcojęzycznymi terminami z góry zniechęca ludzi do działania. Jesteśmy w Polsce i ma to służyć nam przede wszystkim. Opracować system doradztwa i propagowania tego typu działalności np. przy ODR-ach.
4. Umożliwić systemowo sprzedaż produktów wytwarzanych w małych i przydomowych przetwórnich przynajmniej na terenie województw ościennych.



- Wyroby tradycyjne są ogromną szansą na poprawę sytuacji ekonomicznej gospodarstw rolnych.
- W Polsce paradoksalnie produkcja odzwierzęca podlegająca kontroli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ale stanowiąca o wiele większe potencjalne zagrożenie rozwija się nieźle, natomiast mniej "groźna" produkcja przetworów owocowo-warzywnych napotyka na bariery nie do przebycia ze strony organów kontrolnych.



Dziękujemy za uwagę



Diskusja

Agnieszka Wysocka

Właścicielka gospodarstwa ekologicznego agroturystycznego

Mieszkam na ziemi świętokrzyskiej, jestem właścicielką gospodarstwa ekologicznego agroturystycznego. Razem z mężem prowadzimy hodowlę koni.

Wielki ukłon, Sostro Małgorzato. Od wielu lat śledzę siostry drogę i mam dla siostry wielki szacunek. Zgadzam się z tym wszystkim, co siostra powiedziała. Mam świeży przykład, co dzieje się u mnie w gospodarstwie. Od pięciu lat trzeba walczyć z agencją, dwa i pół roku musiałam walczyć o dopłatę. Jak może mi ktoś zarzucić, że ja mogę mieć ugory, jeśli mój mąż tylko w zeszłym roku miał 42 konie rasy małopolskiej. Czy pozwoliłabym sobie z mężem na ugory? Dokładnie dwa tygodnie temu przyjechała druga kontrola, która miała kontrolować kontrolę z sierpnia. Nie była zapowiedziana. 7 lutego, środek zimy, nie ma śniegu co prawda i na dokumencie decyzji agencji przychodzi, że mam pszenżyto skoszone. Szukali pszenżyta 7 lutego, ściernisko to jest ugor. Powiedziałam, że już weszli mi na nazwisko, na honor i na ambicję rolnika. Nie wiem, jak dalej się to potoczy, czekam na razie na decyzję, ale już wiemy z mężem, że będą dalsze kroki agencji, już mi zapowiedziano, że mam zwrócić te pierwsze pieniądze obszarowe.

A zatem, żeby cokolwiek robić i być pasjonatem ekologii, rolnictwa i pasjonatem polskości w Świętokrzyskiem, to trzeba przeżyć jeden wielki koszar. Nawet dzisiaj widziałam na niektórych slajdach, już nie mówiąc, że w dokumentacji, że Świętokrzyskie jest chyba najstarsze.

Jeśli chodzi o WODR, to mnie akurat dobrze się współpracuje, nie mogę powiedzieć złego słowa. Jedyne co, to problemy z agencją. Żałuję tylko, że nie ma tu jej przedstawicieli, bo zadałabym naprawdę wiele pytań, po co

oni są. Przecież są nie tylko po to, żeby nam dawać pieniądze, ale też nie po to, żeby nas niszczyć. Bo jeśli nawet przyjeżdża kontroler, to chyba powinniśmy o tym wiedzieć. A nam się ciągle mówi, że to nie jest nasz obowiązek, że nie musimy o tym wiedzieć. U mnie jest jeszcze taka absurdałna sytuacja, że dwa i pół roku temu Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa wezwała mojego męża na policję i pierwsze pytanie jakie padło, brzmiało: skąd pan ma tyle ziemi?

A proszę mi wierzyć, nie mieliśmy w tamtym czasie setek hektarów, tylko 50 parę hektarów. Tak więc dzieją się bardzo dziwne rzeczy. Jestem już bardzo zdesperowana. Przyjechałam tu dzisiaj. Cieszę się, że poznaję państwa, wiele osób tutaj poznaję z innej mojej działalności, z agroturystyki, bo byłam prezesem Świętokrzyskiej Federacji Agroturystycznej. Mam nadzieję, że ludzie nie będą rezygnować, bo już mam kilku sąsiadów, którzy rezygnują z dopłat, bo do tego doprowadza agencja. Dziękuję ślicznie jeszcze raz, Sostro Małgorzato, i życzę powodzenia.

Aldona Łoś

Dyrektor Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Gdańsku

Gratuluję siostrze, ale także dziękuję pani profesor i doktorowi Russakowi, bo w zasadzie i pani profesor, i pan doktor Russak trochę odbiegają od tych wszystkich kontroli, tylko że to, co mówił już wcześniej pan doktor Russak, nie ma zastosowania w praktyce. We Francji, we Włoszech możemy zobaczyć przy drogach zabrudzone odchodami cielaki i okazuje się, że wszystko dzieje się zgodnie z wymogami Unii Europejskiej, zaś u nas muszą być czyste. Myślę, że to nie jest sprawa przepisów unijnych, ale naszych, często nadgorliwych urzędników, bo najprościej jest ukarać czy skrytykować nie wielkiego przedsiębiorcę, ale tego małego. Bo jak chłop stoi na rynku i sprzedaje kilka jajek, to bardzo łatwo do niego podejść i wlepić mu mandat.

Jeśli chodzi o ośrodki doradztwa rolniczego, u mnie akurat jest tak, że pani, która koordynuje prace gospodyń wiejskich, jest z wykształcenia technologiem żywności i możemy świadczyć tę wiedzę, ale wiedza, którą my posiadamy, nie zawsze jest zgodna z przepisami wszystkich instytucji kontrolnych, które muszą także spełniać swoją rolę, bo ktoś im te ustawy przygotował.

Tydzień temu odbył się u nas konkurs „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Przez wiele lat prowadził go ośrodek doradztwa rolniczego. W tej chwili także my wypełniamy swoją rolę. Natomiast instytucją, która promuje,

wdraża i to firmuje, są urzędy marszałkowskie, ale my wypełniamy swoją rolę tak jak do tej pory, robimy to razem, przy współpracy kółek rolniczych, izby rolniczej, wszyscy jesteśmy tutaj zgodni.

Gospodynie wiejskie wystawiły swoje produkty w ubiegłym roku za zgodą wojewódzkiego konserwatora zabytków w Parku Oliwskim przy katedrze – jeszcze jako ośrodek doradztwa rolniczego robiliśmy ten konkurs. Zrobiliśmy to pierwszy raz. Chcieliśmy to zrobić dla miasta. W tym roku już było łatwiej. Urzędowi marszałkowskiemu, jako sztandarowej instytucji, łatwiej to było załatwić. Najpierw był konkurs, a potem na stoiskach kobiety sprzedawały wszystkie produkty, od domowego piwa, po wędliny, dżemy i inne produkty. Wszystkie zostały rozkupione.

I teraz miasta pytają, czy za tydzień, dwa nie można byłoby znowu takich produktów sprzedawać. Ale tak naprawdę my, jako ośrodek, i pracownicy urzędu marszałkowskiego, i te kobiety cały czas się baliśmy, że przyjdzie PIH, Sanepid i stragany trzeba będzie zwinąć, bo życie wymaga jednych zasad, ale kontrola jest kontrolą. Czy nie można byłoby ustalić jakichś przepisów mniej rygorystycznych – tu się zwracam do parlamentarzystów – dla takiej sprzedaży. W Norymberdze na placu gospodynie sprzedają wyroby i nie boją się. Nasze gospodynie za dwa tygodnie też by przyjechały, chciałyby sprzedawać, ale nie mogą. Myślę, że jest tak, jak tutaj mówiono, oczywiście konieczny jest wymóg czystości, ale wejdźmy do sklepu, może nie każdego, gdzie leży za ladą mięso, które jest już dwa razy w nadmanganianie potasu płukane, i tam akurat Sanepid nie wchodzi, a przychodzi do tego kogoś sprzedającego niewielką ilość towaru przez siebie produkowanego. To nie jest na pewno jedyny sposób na życie dla małych gospodarstw, ale dla niektórych jest na pewno. Może nie dla jednohektarowego, ale dla trzy-, czterohektarowego rolnika, który potrafi wyhodować świniaka, czy warzywa i potem sprzedać, na pewno jest to rozwiązanie. Ale jest prośba nas wszystkich, żeby pomóc przebrnąć przez te przepisy. Niech ten człowiek się nie boi sprzedawać i żeby mógł to robić.

Jeżeli zaś mówimy o doradztwie rolniczym, to w nowym projekcie statutu jest propozycja działu „Rozwój obszarów wiejskich”. Dam propozycję pani Basi Odrobińskiej. W dziale „Rozwój obszarów wiejskich” powinien być dział, który się zajmie między innymi współpracą z tymi rolnikami, bo to nie będzie zawsze rolnik wielkoobszarowy, ale to będzie ktoś z obszarów wiejskich, kto będzie mógł żyć. Dziękuję bardzo.

Bolesław Tołłoczko

Producent rolny

Panie Przewodniczący! Panie i Panowie Ministrowie, Szanowni Państwo!
Pozwólcie, że powiem trochę w innym tonie i do tej wspaniałej dyskusji dodam jeszcze ze dwie łyżki dziegciu.

Mam gospodarstwo rolne w Szkotowie, Warmia i Mazury. Gospodaruję na 950 ha. Sprzedaję kilka tysięcy tuczników rocznie. Moich tuczników nie sprzedaję do dużych zakładów, ale do mniejszych przetwórci mięsa, dlatego że wszyscy mówią, że w nich przetwory są chętnie kupowane przez konsumentów. Nawiasem mówiąc, mam certyfikat. Sam robię paszę. I nie jest to tradycyjna hodowla, ale zgodnie z zasadami zrównoważonego rolnictwa.

Nie powiem że nie używam chemii, bo używam, ale u mnie są na polu kuropatwy, są bażanty, są zające, żurawie, bociany i czaple. Kto chce to zobaczyć, to zapraszam.

Do niedawna jeszcze pełniłem szereg różnego rodzaju funkcji społecznych, z sejmikiem samorządowym Warmii i Mazur włącznie. W swoim gospodarstwie przyjmowałem wycieczki z Francji, gdzie sam wielokrotnie bywałem. Ściśle współpracuję z regionem Côtes – d’Armor w Bretanii. Byłem tam na pokazach, na wystawach. Oni przyjeżdżają do mnie, był m. in. prezydent Bretanii. Mam kontakty z Duńczykami, z Niemcami, z całą Europą, oprócz tego jeżdżę po świecie. Mówię o tym nie po to, żeby się chwalić, gdzie byłem, ale po to, że dzięki tym kontaktom mam ogólne spojrzenie.

W ubiegłym roku w Niemczech w Oldenburgu brałem udział jako samorządowiec w konferencji europejskiej poświęconej Cross-Compliance. Ja jestem przyzwyczajony do różnego rodzaju kontroli, jak sobie teraz szybko policzyłem, u mnie w gospodarstwie bywa w ciągu roku dziewięć. Słownie: dziewięć różnego rodzaju kontroli. Jestem do tego przyzwyczajony. Zawsze się przy takiej okazji pytam: co jeszcze państwo powiecie?

Nie zgadzam się w jednym z panią profesor, która powiedziała, że tylko producenci powinni wiedzieć, jak się produkuje. Kontrolujący powinni tak samo znać zakres i umieć to skontrolować. Bo nie sztuka jest tylko kontrolować.

Widziałem niedawno zakład przetwórstwa mięsnego w Niemczech, gdzie zajeżdża się autokarem w podwórko. My byliśmy busem, ale widzieliśmy, że stał tam autokar. Z prawej strony jest ubojnia, obok niej jest zakład masarski, sklepy spożywcze i wędliniarskie, restauracja, na górze hotel. Nikomu to nie przeszkadzało. W Izraelu zaś widziałem w kibucach udojnię mleka, gdzie fruwały ptaszki, więc jest i ptasie guano. Ale tam jest inny klimat. Izrael jest na przelocie ptaków. Ale można. Widziałem w Da-

nii krzyżowanie się dróg czystych i brudnych. Mam to na zdjęciach i filmach. Byłem we Francji, byłem w Holandii w różnego rodzaju zakładach – i w ubojniach, i zakładach przetwórstwa.

Po mnie przejmuje gospodarstwo córka, ale zastanawiam się, czy za kilka lat będziemy mieli co przetwarzać. Dlaczego? Polska jest jednym z dwóch krajów Europy, po Hiszpanii, gdzie koncern Smithfield Foods wszedł ze swoją hodowlą. W tej chwili Polska jest podzielona na trzy strefy. Jedną strefę ma koncern Smithfield Food, drugą ma koncern duński Poldanor, a trzecią ma Duda. Jest dwóch Dudów, polski i niemiecki. I tych małych zakładów jest coraz to mniej. Koncerny opanowują wszystko. Mam kontakt z weterynarią, czy to ze względów zawodowych, czy prywatnych, zresztą jest doktor Hutnikiewicz, i wie. Weterynaria praktycznie nie ma wstępu na fermę korporacji Smithfield Food. Ktoś mówi, że tam się żywi paszami leczniczymi od urodzenia prawie do finału i my to jemy.

Pan doktor Russak był uprzejmy powiedzieć, że w wyrobach wędliniarskich i mięsnych mamy wydajność 150, 200 nawet 300%, czyli z 1 kg mięsa produkuje się nawet 3 kg wyrobów wędliniarskich. Inne dane mówią, że należy się zastanowić nad tym, ile w chlebie jest mąki. Niedawno byłem w Danii. I teraz podam dane: 1 kg mielonego – 64 korony. Fakt, że w zakładzie mięsnym, który ma już trzy małe uśmieszki, jeden duży, produkuje nie żywność ekologiczną, ale regionalną. Na nasze złotówki to jest 32 zł. Lepsza kiełbasa to 210 – 220 koron, czyli 110 – 120 zł. Można by powiedzieć: jacy ci Duńczycy nierozsądni, bo oni do Polski sprzedają mięso po 5 czy po 4 zł. A to przeterminowane do Sokołowa sprzedają nawet po 1,20 zł.

Ale jak można inaczej i taniej zutilizować? Nie można. Tak więc jest to wykańczanie polskich farm, polskiego rolnictwa. I obawiam się, że niedługo nie będziemy mieli co robić.

Pani minister była uprzejma, i bardzo słusznie, powiedzieć, że grupy producenckie są zwolnione z podatku dochodowego, z podatku od nieruchomości. Ale od kiedy? Dopiero od niedawna. Dlaczego się o tym nie mówi? A o zagrożeniu małych wytwórni podatkiem dochodowym? Przecież to grozi tym małym wytwórniom, które będą robiły dzemy, tak jak siostra, wędlinę itd. To nam grozi.

Dlaczego się nie mówi, że w Polsce dominują dwa koncerny paszowe: amerykański i holenderski. Kiedy Holendrzy rozbudowywali w Kutnie dawną Polfę, po Niemcu, od którego ją kupili, w Polsce nie kupili złamanego gwoźdźca. Wszystko ściągnęli z Zachodu. Ja znam Holendrów dosyć dobrze, bo z nimi współpracowałem. Czy jest zasadne nasze postępowanie, że gość w dom i robi co chce?

Ja na przykład nie lubię chudej wieprzowiny. To jest łykowate, zdrewniałe. Ona się nie nadaje do przetwórstwa. Jak na razie to nasze świniaki są im potrzebne, żeby ich mięso do tego ich parszywego, przepraszam, że tak nazwę, mięsa dodać.

Czy ktoś pokazuje faktyczne koszty produkcji u nas? I czy jesteśmy w stanie się obronić? Pan doktor powiedział: dwa plony w ciągu roku. Brazylia pięć plonów w ciągu dwóch lat. Co więc dalej z naszym rolnictwem? Jaka perspektywa? Dzisiaj mamy zarejestrowanych do płatności bezpośrednich milion czterysta pięćdziesiąt tysięcy gospodarstw. Jeżeli pani minister była uprzejma powiedzieć, że około dziewięciu tysięcy gospodarstw to żywność ekologiczna, oznacza to nawet nie 1%. Bo 1% by było czternaście i pół tysiąca gospodarstw. Co mamy dalej robić? Bo ten milion gospodarstw tak czy owak padnie, prędzej czy później. I nikt nie chce tego głośno powiedzieć. Dlaczego z Holandii, z Belgii opłaca się sprowadzić tuczniki – ja mówię o tucznikach, bo jestem w tym *ou courant* – gdy tam był o 80 eurocentów droższy, a u nas się opłacało go sprzedawać. Bo tamte rządy umiały dopłacać i utrzymać swojego farmera, czego my nie potrafimy. Dlaczego Duńczycy nie wiozą tuczniaka do Francji? Bo francuscy rolnicy wyrzucili duńskiego tuczniaka i on trafił do Polski. Dziękuję.

Dr Urszula Sołtysiak
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
Dyrektor Agro Bio Test

Mam dwa pytania, do pana Laurensa i chyba do pana senatora albo do wyższych urzędników Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zacznę od pytania do naszego gościa.

Otóż ze słynna marką Label Rouge zetknęłam się dwadzieścia lat temu i zawsze mnie to bardzo interesowało. Ale nigdy nie miałam wystarczająco czasu, żeby zapytać, a tu jest okazja. Pan Laurens powiedział, że ta marka głównie dotyczy pięciuset produktów, jeśli dobrze zapamiętałam, w tym głównie drobiu. Chciałabym zapytać, czy to dotyczy wyłącznie produktów mięsnych i jakie są kryteria ubiegania się o tę markę?

Po drugie – nie chciałabym robić koreferatu jak mój przedmówca – przypominałabym sobie, że w tej sali te dwa lata temu byłam na posiedzeniu, na którym było dyskutowane powołanie urzędu do spraw bezpieczeństwa żywności, ponieważ państwa członkowskie miały wdrożyć słynne rozporządzenie 882 do 1 stycznia 2006. To już było lato 2006. Ale faktem jest, że

w owym czasie nawet Wielka Brytania tego urzędu nie miała. W tej chwili większość państw członkowskich już ma. Dlaczego my nie mamy? Bo pamiętam doskonale, kiedy wszedł pan minister Religa i powiedział, przepraszam, tak żartobliwie: „po moim trupie”, Sanepid nie opuści resortu zdrowia. Czy co do tego w dalszym ciągu jeszcze ktoś się upiera? Dlaczego nie można tego połączyć i przenieść – tu się zgodzę z siostrą Chmielewską – do resortu rolnictwa. Tak jest w tych państwach członkowskich, w których dyskutowałam w tej sprawie. Urząd centralny do spraw kontroli żywności jest w resorcie rolnictwa. Jak to wygląda u nas i kiedy to u nas nastąpi?

Wiesław Reszczyk **Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego**

Chciałem powiedzieć, że jesteśmy w szczęśliwej sytuacji. Cieszymy się, że siostra Chmielewska działa na naszym terenie i to z sukcesem. Ludzie mają pracę, nie ma zgniłych jabłek, za to są wyśmienite produkty, wiele z nich jest już na liście produktów tradycyjnych, ale wszystkie, zaręczam, są naprawdę wyśmienite. I chociaż są bardzo, trzeba to powiedzieć, drogie, to znajdują swoich nabywców.

Jest sukces i byłoby takich przedsięwzięciach, takich producentów więcej, nie wszystkim jednak wystarcza cierpliwości i po prostu nie są w stanie przetrzymać trudności, które są po drodze.

W zasadzie wszystko jest dobrze. Bo przecież mamy ustawę, wykonywanie ustawy jest kontrolowane czy nadzorowane, czy wszystko jest zgodnie z przepisami w trosce o ludzi. Ale właśnie to jest coś dziwnego. Podam przykład. Zastanawiałem się kiedyś, dlaczego w Polsce nie ma dobrego chleba. Okazuje się, że jest jeszcze tu i ówdzie. U nas w województwie znam cztery małe piekarnie, może jest jeszcze gdzieś piąta, które pieką dwieście chlebów dziennie, ręcznie, na zakwasach, z mąki. Nie z chemii, ale z mąki. Oczywiście jest to pracochłonne i produkcja droga. Jednak żeby kupić ten chleb, trzeba telefonować kilka dni wcześniej, trzeba jechać 60 km. I ludzie jeżdżą, żeby kupić, bo to jest chleb, jakiego się nie spotyka w Europie i w Polsce coraz rzadziej. Ale sytuacja jest smutna. Rozmawiałem z najlepszym producentem najlepszego chleba, który mi powiedział, że zastanawia się, czy nie przejść na inną produkcję, bo przychodzą do niego i proponują: panie, coś pan głupi, damy panu środki chemiczne, wsypie pan je i bez roboty, bez niczego ma pan pieniądze. Na szczęście u nas nie

ma zbędnej, przesadnej dokuczliwości, jeśli chodzi o Sanepid, chociaż odbiega ta piekarnia, jak każda stara, od nowoczesnych standardów. Bo to jest piekarnia czterdziestoletnia i tak samo jak czterdzieści lat temu piekł w tej piekarni, tak i w tej chwili piecze, ale chleb jest naprawdę taki, że ludziom chce się jeździć te 60 km. I jest obawa, że te cztery piekarnie, które są, z czasem, jeżeli im się nie pomoże, zginą. W związku z tym wydaje mi się, że bardzo dobrze, że taka konferencja jak dzisiaj ma miejsce, żebyśmy sobie uświadomili, że mimo tego wszystkiego dobrego, co chcemy robić dla konsumentów, w sumie im szkodziemy. Oczywiście trzeba znaleźć jakiś złoty środek, żeby tym drobnym producentom, tam, gdzie faktycznie nie ma zagrożenia dla zdrowia i życia, pomagać.

Byliśmy w Szwecji z panem doktorem Russakiem. Widzieliśmy, w jakich warunkach krzyżują się drogi. Produkcja była w kurniku obitym plastikowymi panelami. Sufit był tak nisko, że pan doktor Russak zawadził o niego głową. Pytamy: a te kury, gdzie wychodziły, co to jest? Usłyszeliśmy, że tu jest droga, żeby się drogi nie krzyżowały, że tędy jest wejście produktu, a tam wyjście, oczywiście jak ktoś przyjdzie na kontrolę. Czy to nie jest dziwne, czy należy przez to że w krajach zachodnich nie dbają o konsumentów? I dobrze byłoby się zastanowić, znaleźć taki złoty środek, żeby tak jak na Zachodzie i w całym świecie pozwolić takim producentom funkcjonować. Dziękuję bardzo.

Alicja Eidtner **Turówko**

Dzień dobry państwu.

Postaram się bardzo króciutko, ponieważ mam to szczęście, że od pięciu lat jestem na mazurskiej wsi i niestety, nie mamy gospodarstwa ekologicznego, ale jesteśmy już w programie rolno-środowiskowym i zrównoważonym. Ale tym się zajmuje mój mąż, ja zajmuję się zupełnie czymś innym. Moją pasją jest właśnie zdrowa żywność.

Przez pięć lat zajmowałam się hodowlą kurek zielononózek, a w tej chwili sprowadziłam ciemne indyki, ciemne gęsi, kurczęta ogólnoużytkowe. Mało tego, z mojego „hopla” napisałam projekt dla mojej miejscowości, a jest to miejscowość popegeerowska i tam, niestety, panie bardzo się nudzą i jak siostra Małgorzata mówiła o tym wszystkim, to zaraz mnie to uderzyło. Ja w projekcie mam napisane, że będę produkować dzemy. Moje panie będą produkować dzemy, stworzymy sad tradycyjny. I już teraz jestem przerażona, co ja zrobię, bo oczywiście, jeżeli tego nie zrealizuję, to

wiadomo, że pieniądze będą mi cofnięte. A moje panie we mnie wierzą. I dlatego mam prośbę, żeby wziąć pod uwagę to, że faktycznie naturalna żywność jest bardzo ważna i te kobiety na wsi naprawdę mają bardzo dużo cudownych przepisów, potrafią je zastosować w praktyce i dzięki którym mogłyby faktycznie podnieść swoją stopę życiową. I jeśli chodzi o to, bardzo mi zależy, żeby tu zmieniły się przepisy, żebyśmy mogli korzystać z dofinansowania i nie musieli oddawać pieniędzy. Dziękuję bardzo.

Dr hab. Jerzy Szymona
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
Dyrektor jednostki certyfikującej Ekogwarancja

Chciałem się ustosunkować do wcześniejszej wypowiedzi pana doktora Russaka. Bardzo ciekawe wystąpienie. Gratuluję.

Pan doktor przedstawił dosyć ciekawy podział żywności na żywność przemysłową i naturalną. Można powiedzieć, w pewnym sensie przeciwstawił te dwa rodzaje żywności, z których już jedna jest bardzo powszechna na naszym rynku, a druga dopiero zaczyna wchodzić.

Ponieważ od wielu lat zajmuję się rolnictwem ekologicznym, więc mam pewne skrzywienie zawodowe i myślę, że żywność ekologiczną do tej definicji pana doktora żywności przemysłowej można też dopisać. Dlaczego? Dlatego że mamy jednolite zasady produkcji w całej Unii Europejskiej, a w zasadzie można powiedzieć, że na świecie, ponieważ system rolnictwa ekologicznego jest dosyć powszechny i choć w naszym kraju dopiero się rozwija, myślę, że też zajmie poczesne miejsce. Zaś żywność naturalna jest bardzo zróżnicowana, i tutaj są te dosyć ciekawe przemyślenia pana doktora, że właśnie ona będzie tą żywnością, której będziemy poszukiwali w najbliższym czasie.

Ale niepokoi mnie jedna rzecz. Otóż pan doktor napisał w swoim referacie, że żywność naturalna to taka, która w niewielkim tylko stopniu wspomagana jest chemią rolną. Czyli nie jest to w stu procentach żywność naturalna, ponieważ jakaś część tej chemii jest. Proponowałbym, Panie Doktorze, żebyście państwo w Polskiej Izbie Produktu Regionalnego i Lokalnego przyjęli za podstawę, że produkt regionalny musi, po pierwsze, spełniać zasady rolnictwa ekologicznego, czyli być w pełni naturalnym produktem, a dopiero to zróżnicowanie produktów regionalnych czy lokalnych odbywałoby się już na zasadzie tych różnic lokalnych, jakie są w produkcji. Bo wtedy nie będziemy nazywali tej żywności żywnością w stu procentach naturalną. Dziękuję za uwagę.

Grzegorz Hempowicz **Stowarzyszenie Polskie Rynki Hurtowe**

Wielu moich przedmówców zwróciło uwagę na to, że stan higieniczny czy, nazwijmy to, obrotu żywnością jest bardzo trudnym warunkiem do wypełnienia, a jeszcze gorszym do dobrego postrzegania przez kontrolujących.

Ale chciałbym powiedzieć o inicjatywie, którą stworzyły rynki hurtowe będące ogniwem obrotu żywnością. Proszę sobie wyobrazić, że większość rynków hurtowych w Polsce ma system HACCP wśród swoich operatorów, którzy na tych rynkach działają. Jesteśmy pierwszym krajem w świecie, gdzie takie zjawisko ma miejsce. Tak że nawet stara Unia nie może się pochwalić tym, że ich operatorzy na rynkach hurtowych mają HACCP.

I to jest ten optymistyczny akcent. Ale oprócz tego, że rynki hurtowe mają ISO i HACCP wśród swoich operatorów, to ISO 2000 i HACCP za chwilę będą nieważne, bo powstało dwa w jednym, czyli ISO 22 000, które trzeba będzie mieć. Pomimo że się ma ISO albo HACCP, będzie to już nieważne i teraz trzeba będzie mieć nowe ISO 22 000. Nie wiem po co, jeżeli wielu nie ma jeszcze zwykłego HACCP i zwykłego ISO itd. Tak że twórczość pod tym tytułem u nas jest nieograniczona. Dziękuję.

Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska **Zakład Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności** **Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego**

Chciałam *ad vocem* do tego, co przed chwilą było powiedziane, bo boję się, że pójdzie w lud, że tak powiem.

Otóż normy ISO-wskie Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej nie są obligatoryjne. I mam nadzieję, że nigdy nie będą obligatoryjne. W związku z tym system, o którym pan mówił, oparty na normach ISO serii 22 000, także nie będzie obligatoryjne. Dziękuję.

Dr Grzegorz Russak **Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego**

Ja też chciałbym coś dodać.

Poruszę dwa tematy. Mianowicie, po pierwsze, żywność ekologiczna zawsze stanowi około 1% produkcji ogólnej, natomiast między żywnością

przemysłową jest żywność naturalna. Tak jak mówiłem, żywność ekologiczna jest arystokracją żywności naturalnej. I tak bym to zostawił i na pewno bym tego nie ruszał, dlatego że tak jest na świecie to poukładane. Zgadzam się ze wszystkimi, że będzie niedobrze, jeśli my nie zmienimy prawa w duchu unijnym. Mam tu taki dokument, który omawia właśnie polskie zapisy prawa według teoretycznie tego, co jest zapisane w prawie unijnym. Jest to po prostu miażdżąca krytyka. Ja to rozdałem tutaj panom ministrom i inspekcji, dlatego że tam jest błąd. Tam w czyimś interesie powpisywano różne rzeczy i teraz się sztywno tego trzymamy.

Boję się, że u nas kontrolerów jest więcej niż tych, co produkują i niedługo naprawdę zginą, bo nie będą mieli kogo kontrolować. Myślę, że potrzebna jest tu przede wszystkim logika. I rzeczywiście proponowałbym jedno rozwiązanie i to jest moja krótka konkluzja, bo chciałbym, żebyśmy wyszli stąd z jakimś przekonaniem.

Czego mi brakuje? Otóż Niemcy na terenach byłej NRD też mieli takie same problemy ze swoimi służbami, które wszystko blokowały. W związku z tym zebrali urzędników, ministerstwa, u nas trzeba by było wziąć Sanepid...

(Głos z sali: To jest uchwała.)

I inspekcja. Bo to jest pięć organizacji kontrolnych, ale nie zapominajmy, że jest jeszcze Ministerstwo Finansów. W związku z tym Niemcy zebrali na poziomie landów wszystkich i spisali, co jest konieczne, żeby wolno było produkować. I to u nich obowiązuje. Urzędnik nie może sobie robić, co chce. Ma wąski, ograniczony zakres działania. I my to wpisaliśmy między innymi i taki jest cel tego, o czym powiedziałem, żeby powstała komisja pod przewodnictwem marszałka. To jest już dzisiaj Zgromadzenie Ogólne Związku Województw. Taki jest sens podjętej uchwały. I to jest dzisiaj być albo nie być, jak pan powiedział, bo inaczej naprawdę nie będzie za chwilę o czym dyskutować. I ogromna szansa, opisana w dokumentach unijnych, przejdzie nam koło nosa, jak nieraz w naszej historii bywało. Myślę więc, że nie należy tylko narzekać, ale iść do przodu i po prostu wyciągać wnioski z tego wszystkiego, co się dzieje w Europie. Bo ja źle się czuję, gdy inne kraje przejmują mój produkt podstawowy, zamieniają na swój, dokładają swoje dziedzictwo kulinarne. I pięknie to promują. Gratuluję Francji, bo ostatnia wizyta prezydenta Francji w Polsce pięknie nam pokazała, jak to się robi.

Jak jest dzień Beaujolais, to wszyscy wspaniale je promują i gratulują Francuzom, że tak potrafili Polaków omamić. Trzeba się tego uczyć, jak to robić. Mamy piękne francuskie wzory. Mają tysiące producentów i świetnie to wszystko jest zorganizowane. Trzeba pojechać i zobaczyć. Ale jak pytałem o HACCP, to powiedzieli: my takiego monsieur nie znamy. Dziękuję.

Igor Hutnikiewicz
Dyrektor Biura Jakości i Znaków Regionalnych
w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Warmińsko-Mazurskiego
Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej

Chciałbym też zabrać głos w tej dyskusji i prosić o to, co było podsumowaniem naszego wspólnego wystąpienia: Związku Województw Rzeczypospolitej Polskiej i Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Stanowisko w tej sprawie zostało przekazane marszałkowi Senatu i marszałkowi Sejmu oraz premierowi naszego rządu po to, aby rzeczywiście wypracować narodową politykę polską w zakresie żywności naturalnej, której obecnie nie ma. Jest dominacja produkcji żywności przemysłowej, a to rozwiązanie ma charakter horyzontalny, wymaga międzyresortowych działań, również współpracy między administracją rządową i administracją samorządową, szczególnie o charakterze regionalnym.

Myślę, że to jest wniosek i prośba o to, aby nadać bieg tym sprawom, dlatego że czas ucieka i rzeczywiście, o czym tu była mowa, jeżeli nie zdążymy opracować systemu funkcjonowania prawnego, ekonomicznego, podatkowego, powiązania producentów surowców z przetwórcami, z gastronomią, a to jest ogromna robota do wykonania, to rzeczywiście grozi nam wygaszenie produkcji rolniczej i pozbawienie naszego kraju tożsamości kulinarnej i całego dziedzictwa w tym względzie. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska

Dziękuję bardzo.

Ja tylko dodam, mimo że pan marszałek mi nie przekazał tego, co państwo marszałkowi wskazali, że rozmowa z panem Russakiem i z wieloma innymi pozwoliła na to, że podjąłem inicjatywę, żeby to przejąć. W związku z tym mam nadzieję, że sprawozdanie z dzisiejszej konferencji dotrze do rąk pana marszałka i również wielu innych, którzy będą chcieli się z tym tematem zapoznać. A my, swoją drogą, jako parlamentarzyści i obecni tu ministrowie, szczególną uwagę temu poświęcimy.

Andrzej Wojtyła Główny Inspektor Sanitarny

W związku z tym, że było bardzo dużo pytań i postulatów kierowanych pod adresem inspekcji sanitarnej, którą kieruję, chciałbym udzielić odpowiedzi i przełamać pewne stereotypy myślenia o inspekcji sanitarnej. Chciałbym powiedzieć, że inspekcja sanitarna jest organem wykonawczym. Prawa my nie stanowimy. My wykonujemy prawo w każdym powiecie, w każdym województwie. I jeżeli prawo tak mówi, to my jako urzędnicy musimy tego prawa przestrzegać.

Byłem również trzykrotnie posłem Rzeczypospolitej i wiem, jak się prawo tworzy. Kiedyś tworzyłem to prawo, ale teraz nie mam prawa dyskutować z państwem, ale wykonywać to prawo, bo do tego mnie zobowiązuje urząd, który w tej chwili piastuję. Tak że nie chciałbym, żeby były postulaty idące w tym kierunku, żeby inspekcja sanitarna zmieniała prawo, bo organem ustawodawczym jest polski parlament.

Chciałbym powiedzieć o jeszcze jednej kwestii, która tutaj cały czas się przewija. O wskaźnikach zdrowotnych, czyli przeciętnym dalszym trwaniu życia, ponieważ w wystąpieniach mówiono, że po wojnie, czy przed wojną, jedliśmy zdrowiej i byliśmy zdrowsi. Wskaźniki zdrowotne, które porównujemy, są wskaźnikami obiektywnymi. W tej chwili średnia długość życia kobiety wynosi osiemdziesiąt lat, mężczyzny siedemdziesiąt jeden lat. Na końcu lat osiemdziesiątych było to sześćdziesiąt siedem lat. Czyli nie możemy obiektywnie powiedzieć, że jesteśmy mniej zdrowsi, bo jesteśmy zdrowsi. Te wskaźniki, które są przyjęte jako obiektywne między innymi przez WHO, mówią, że stan zdrowia polskiego społeczeństwa się poprawia. Jeżeli chodzi o liczbę zachorowań i zgonów z powodu chorób układu krążenia i nowotworowych, to też od początku lat dziewięćdziesiątych wyraźnie spada. Pan profesor Zatoński mówi, że dzieje się to dlatego, że demokracja służy zdrowiu. Tak. I jest to szereg czynników, które nie są związane ze służbą zdrowia.

Jeżeli chodzi o choroby zakaźne, w tej chwili w Polsce są one przyczyną mniej niż 5% zgonów. Jeżeli chodzi o kontrole nad chorobami zakaźnymi, to Polska jest postrzegana jako kraj, który lepiej u siebie kontroluje choroby zakaźne niż kraje Europy Zachodniej.

Dziś miałem piątą misję różnych krajów zza naszej wschodniej granicy, bo jesteśmy przez Unię Europejską wyznaczani jako kraje modelowe. Dzisiaj byli Ukraińcy. Była Tajlandia, byli Chińczycy. Oni od nas się uczą, jak kontrolować między innymi żywność.

Chciałbym powiedzieć państwu, że w przypadku takich zachorowań, jak spowodowanych *Escherichia coli*, od 2000 r. liczba zachorowań spadła pięciokrotnie. Jeżeli chodzi o *Listeria* – trzykrotnie, *Yersinia* – pięciokrotnie.

Wartość naszego eksportu żywności do Europy Zachodniej wynosi w tej chwili około 10 miliardów euro. A chciałem powiedzieć, że jeszcze dziesięć lat temu był to niecały 1 miliard. Dlaczego? Dlatego że nasza żywność w krajach europejskich jest uważana za żywność bezpieczną. Niedawno rozmawiałem z ministrem, moim odpowiednikiem w Czechach. W tej chwili jest trudno sprzedać ser czeski, który był kiedyś bardzo dobry, dlatego że – tylko – jeden raz stwierdzono *Listerię* na rynku zachodnim. To spowodowało, że tego sera czeskiego i słowackiego nie można sprzedać na Zachodzie, bo ma taką opinię. W Polsce, poprzez to, że mamy dobrą kontrolę chorób zakaźnych i również żywności, nie było takich afer jak szalone krowy. Gdy stwierdzimy jakąkolwiek chorobę zakaźną związaną z żywnością, to sobie z nią radzimy w bardzo krótkim czasie. Ubiegły rok – ptasia grypa. Zostaliśmy ocenieni przez Komisję Europejską, Światową Organizację Zdrowia jako kraj, który prawie modelowo sobie z tym poradził.

Pracowałem nad ustawą o warunkach zdrowotnych żywności, żywienia w 2001 r. i dyskusja była daleko bardziej napięta niż teraz. Ale dzięki temu, że wtedy wpisaliśmy system HACCP, w tej chwili mamy system HACCP wdrożony. Mówią państwo o restrykcyjności inspekcji sanitarnej. Po 2004 r. mamy prawo jako inspekcja sanitarna zamykać wszystkie zakłady, które nie posiadają systemu HACCP. My tego nie robimy. Wiemy doskonale, że system HACCP czasami jest prowadzony przez firmę zewnętrzną niepotrzebnie, ponieważ powinien być wprowadzony przez swoich pracowników, którzy świadomie realizują...

Dr Grzegorz Russak
Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

Nie mówimy, Panie Ministrze, o żywności przemysłowej w tej chwili, my tutaj zajmujemy się tą inną żywnością.

Andrzej Wojtyła **Główny Inspektor Sanitarny**

Panie Prezesie, z punktu widzenia warunków zdrowotnych żywności nas nie interesuje, jaka to jest żywność, tylko czy ta żywność szkodzi zdrowiu, czy nie szkodzi zdrowiu.

Nie chcę się tutaj ustosunkowywać do tego, gdzie ma należeć kontrola żywności, czy to ma być w gestii ministra rolnictwa, ministra zdrowia, ponieważ nie taka jest moja rola. Ja nadzoruję i kieruję urzędem zajmującym się zdrowiem publicznym. I my realizujemy to, do czego nas zobowiązuje prawo, czyli ustawa o bezpieczeństwie żywności i ustawa o inspekcji sanitarnej. Mam swoje zdanie na ten temat. Z panem doktorem Hutnikiewiczem pracowaliśmy i myślę, że dalej będziemy pracowali nad koncepcją zdrowia publicznego. Zresztą w tym kierunku, o którym myślimy i nad którą pracujemy, idzie większość krajów rozwiniętych. Ale ja w tej chwili występuję jako Główny Inspektor Sanitarny i nie chciałbym się do tego ustosunkowywać.

Chciałbym jeszcze ustosunkować się tylko tak delikatnie do tego, co powiedziała siostra Chmielewska. Otóż nasi pracownicy nie są powołani do tego, żeby projektować zakłady produkcyjne. Od tego jest zupełnie kto inny. Nie wiem, jaki to jest powiat, ale oni mają tylko opiniować projekty. I pracownik, który jednocześnie zaprojektuje i opiniuje, natychmiast wylatuje z pracy.

Siostra Małgorzata Chmielewska **Wspólnota Chleb Życia**

Ja nie oczekiwałam od inspekcji sanitarnej, że będzie mi projektowała budynek, aczkolwiek jeśli chcemy prywatnie porozmawiać, to dowiemy się różnych rzeczy. Mnie nie Sanepid to projektował.

Andrzej Wojtyła
Główny Inspektor Sanitarny

Oni się nie znają na tym, oni są orzecznikami do spraw sanitarnych.

Siostra Małgorzata Chmielewska
Wspólnota Chleb Życia

Przepraszam bardzo, ale jak to jest, że ja jako obywatel idę do służby, która powinna znać przepisy i powiedzieć mi, co mam zrobić, żebym mogła produkować bezpiecznie żywność, i otrzymuję, jeśli w ogóle otrzymuję, dopiero po jakimś czasie odpowiedzi bzdurne, niezgodne z prawem. Na przykład mogłabym podać ów Sanepid do sądu z tego powodu, że uzyskałam informacje niepełne i nieprawdziwe i musieliśmy zainwestować w budynek, którego wybudowanie wcale nie było konieczne. Istnieje dodatek do rozporządzenia Unii Europejskiej, o którym mówiła pani profesor, który mówi wyraźnie, jakie warunki musi spełniać przetwórnia umiejscowiona w pomieszczeniach zasadniczo przeznaczonych na mieszkalne. O tych przepisach panie z Sanepidu nie miały pojęcia. To o to chodziło. W samym polskim prawie jest powiedziane, bo ja oczywiście sięgnęłam do niego, że mogę mieć pomieszczenie na szczytce 2 na 3 m albo też inne pomieszczenie, które spełnia warunki. I to o to chodziło. Ja nie oczekuję, że urząd, który jest przeznaczony do kontroli, zrobi mi projekt. Oczekuję, że jako obywatel mam prawo zgłosić się do urzędu, zanim już wybuduję czy otworzę i ten urząd powie mi, jakie warunki muszę spełnić, żeby działać zgodnie z prawem. I o to mam pretensję. A tu władze Sanepidu wykazały głęboką nieznamość prawa. Mam jeszcze wiele innych przykładów. Oprócz tego jest coś jeszcze takiego jak prawo i jego duch. I teraz pytanie: w jakim duchu i po co zostały stworzone pewne przepisy? I to o to chodzi.

Andrzej Wojtyła
Główny Inspektor Sanitarny

To już mi dużo mówi. Ale ja chciałbym powiedzieć, w jaki sposób się projektuje zakład. Jest projektant, są orzecznicy do spraw sanitarno-epidemiologicznych, którzy nie są pracownikami Sanepidu. Oni mają uprawnienia nadane przez Sanepid, ale nie są pracownikami Sanepidu i nie mogą

opiniować w tym samym powiecie. Czasami mają zezwolenia na pracę w innym powiecie.

Chciał bym powiedzieć jeszcze o jednej rzeczy. Mówimy tutaj o urzędzie do spraw bezpieczeństwa żywności. Chciałem zakomunikować, że taki *focal point*, wymagany przez Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności, jest stworzony w Głównym Inspektoracie Sanitarnym, a podpunkt jest w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Tak więc chciałbym wyprowadzić państwa z tego błędu, bo był zarzut, że FSA w Polsce w ogóle nie jest stworzona. Jest stworzona, bo o tym mówią wymogi unijne. To jest, Panie Przewodniczący, wszystko, na co chciałem odpowiedzieć. Jeżeli jakieś pytania będą, to jestem do dyspozycji.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska**

Dziękuję bardzo.

Prosiłbym pana ministra rolnictwa o krótkie podsumowanie.

Artur Ławniczak **Podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Panie Przewodniczący! Szanowni Państwo!

Cieszę się z tej konferencji, bo wielu praktyków, wielu pasjonatów, wielu szaleńców, oczywiście w cudzysłowie, ale w dobrym tego słowa znaczeniu, przyjechało na to spotkanie. Bardzo się z tego cieszę. Na pewno produkcja żywności lokalnej, a dopiero regionalnej, ale dla mnie przede wszystkim lokalnej to szansa dla tych niewielkich gospodarstw, które funkcjonują i chcemy, żeby funkcjonowały i mogły na bazie własnego zaangażowania produkować na skalę lokalną. To bardzo potrzebne, bo poszliśmy w kierunku dużych producentów, dużych gospodarstw i zapomnieliśmy o tej naszej bardzo istotnej grupie, a tych gospodarstw jest najwięcej, bo 90%. Gospodarstw o niewielkim areale, o niewielkim potencjale finansowym. I obecność Głównego Inspektora Sanitarnego odbieram jako taki dobry sygnał, że inspekcja też chce pomóc w tym, aby produkować tę żywność i bezpiecznie, ale bez niepotrzebnych rzeczy, które przy tej skali produkcji nie są wymagane. Myślę, że nikomu dobra żywność lokalna nie

zaszkodziła. Wielu z nas na takiej się wychowało, ja osobiście też i czuję się bardzo dobrze, doskonale.

Chcę państwu powiedzieć, że mamy jeden problem – nie mamy wiodącej instytucji, jednostki, organizacji o charakterze krajowym, która byłaby w stanie te rzeczy promować.

Dr Grzegorz Russak **Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego**

Panie Ministrze, jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego i dziesięć lat to robi.

Artur Ławniczak **Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Ja szanuję to, co zrobiliście i to bardzo dobrze. Jeśli zaś chodzi o powszechny dostęp, myślę, że musimy usiąść i uzgodnić, kto w którym obszarze. Czy ośrodki doradztwa, czy inne organizacje społeczno-zawodowe, czy stowarzyszenia? Brakuje nam koordynacji. Myślę, że trzeba wprost powiedzieć, bo wiele ośrodków dużo dobrego robi, ale gdy rolnik w gminie pójdzie do ośrodka i zapyta, jak ma działać w swoim gospodarstwie, pójdzie Artur Ławniczak, który za chwilę startuje z turystyką wiejską i chciałby produkować coś lokalnie i zapytam, jak mam to zrobić krok po kroku, napiszcie mi to, pokażcie, podpowiedzcie, to w wielu przypadkach jesteśmy bezsilni, bo nie potrafimy pomóc. I nie chodzi o to, żeby tutaj obniżyć zasługi kogokolwiek, ale o to, aby sprawnie wspólnie przygotować kadrę. Ta konferencja będzie na pewno dobrym sygnałem, aby na roboczo się tym zająć, bo tego zawsze brakuje. Spotykamy się. Było wiele innych dobrych konferencji i co z tego. Nie ma to charakteru powszechności i powtarzalności.

I to jest tak jak z tą kontrolą u pani, kiedy w lutym przyjechali klienci, bo inaczej ich nie można nazwać, na kontrolę i badali, czy pszenżyto rośnie. Poprosimy o szczegółowe dane, która to agencja powiatowa, żeby się nikomu nie pomyliły pewne rzeczy. Musimy się nawzajem pilnować.

Myślę, że brakuje jeszcze jednego elementu, brakuje dystrybucji tych produktów. Przekonany jestem, że prezes Stowarzyszenia Rynki Hurtowe weźmie to pod uwagę. Zachęcam gorąco, aby również na rynkach hurtowych upowszechnić produkty lokalne i regionalne i wypracować system,

w którym rolnicy indywidualni będą mogli korzystać z zasobów rynków hurtowych, bo do tego również zostały powołane. Nie wiem, raz w miesiącu, raz w tygodniu, ale żeby był dzień produktu lokalnego, żeby ten produkt mógł być prezentowany i niekoniecznie do tego jest potrzebny HACCP i inne wielkie systemy. Nie mówię tego złośliwie. Mówię to po to, bo takie są oczekiwania, bo nie mamy innych kanałów dystrybucji. Kanałów, które są drożne i szybko można je zrobić.

Chcę powiedzieć, że mimo wszystko wiele udało się zrobić. I niezależnie, kto rządzi w resorcie rolnictwa, to wiele regulacji prawnych zostało uporządkowanych i myślę, że zrobiono dużo dobrego. Porównam to do tego, co się działo w produkcji mleka wiele lat temu.

Pozwolę sobie na krótkie przypomnienie. Kiedy sam projektowałem dużą oborę, lekarz weterynarii nie chciał jej odebrać, bo stwierdził, że umywarka nie jest sterowana na podczerwień. Jesteśmy na podobnej drodze, jeśli chodzi o produkcję produktów lokalnych. Ten lekarz stracił pracę i myślę, że, gdyby profilaktycznie paru ludzi zostało tak solidnie pouczonych, co jest potrzebne, a co nie jest wymagane, to by pozytywnie wpłynęło na ocenę. Dzisiaj mamy standardy produkcji mleka naprawdę jedne z najwyższych na świecie, chociaż niepotrzebnie wpompowaliśmy w te płytki i wiele inwestycji dużo pieniędzy, które mogły trafić na rozwój gospodarstwa, na inne dziedziny.

Jeszcze raz dziękuję panu przewodniczącemu. Zobowiązuję się w imieniu pana ministra Marka Sawickiego, kierownictwa resortu, że na pewno to wyzwanie podejmiemy, choć trzeba sobie wprost powiedzieć, nie liczymy na to, że będzie efekt za miesiąc czy za dwa. Pracujmy systemowo, bo kierunek jest dobry, słuszny i oby grupa naszych rolników, naszych producentów mogła te produkty spożywać. Mówimy o przetworach, pomyślmy jeszcze o alkoholach, też są potrzebne w odpowiednich ilościach. Mnie się też marzy, aby na przykład dobrą nalewkę można było w sposób legalny, płacąc podatki, sprzedawać i promować swoją miejscowość, swoje gospodarstwo, czego państwu i sobie życzę. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska**

Dziękuję bardzo panu ministrowi za deklarację.

Mam nadzieję, że one będą wiążące, bo padły w tak ważnym gremium.

Proszę jeszcze o zabranie głosu pana Jeana Laurens.

Jean Laurens

Członek Zgromadzenia Stałego Izb Rolniczych we Francji

Chciałbym powrócić tylko do dwóch punktów. Pierwsza to odpowiedź na pytanie pani o tę „czerwoną etykietę”. Mamy bardzo szeroką gamę produktów rolnych, które są oznakowane tą właśnie etykietką. To jest drób, to jest mleko, to są jaja, to jest wołowina, to jest wieprzowina. Ale jednak jesteśmy ciągle zainteresowani pozycjonowaniem tej marki, ponieważ jest to marka na szczeblu krajowym, marka, którą zarządza ministerstwo rolnictwa. Ale wiemy o tym, że musimy w przyszłości opierać się też na tym, co zostało wprowadzone na szczeblu wspólnotowym, na znakach jakości europejskich. I taka ustawa ramowa dotycząca rolnictwa francuskiego, która została przyjęta w zeszłym roku, mówi o tym, że ten znak, ta francuska „czerwona etykieta” może być połączona ze znakiem IGP europejskim w momencie, kiedy żąda tego, kiedy taki wniosek zostaje nam przekazywany przez podmioty gospodarcze działające w terenie, to znaczy zarówno producenta surowców, jak i tego, który zajmuje się przetwarzaniem tych surowców.

Drugi bardzo ważny punkt to to, że w drugim półroczu 2008 r. będzie dyskutowana na szczeblu europejskim zielona księga. Bardzo państwa zachęcam do obecności na tej ważnej debacie europejskiej. Jeżeli chodzi o te nazwy pochodzenia, wydaje mi się, że mniej więcej tutaj sprawy są ustawione we właściwych proporcjach i na właściwym poziomie.

Natomiast wydaje nam się we Francji, że jeżeli chodzi o geograficzną identyfikację chronioną produktu, tutaj jeszcze jest parę rzeczy do zrobienia. I wydaje nam się, że ten inny znak jakości, to jest ta specjalność tradycyjna, specjalność geograficzna, jeszcze we Francji nie jest wystarczająco dobrze usytuowana i wystarczająco propagowana. I nie wiem, czy nie należałoby tu dokonać jakiegoś połączenia właśnie produktów bio, produktów ekologicznych, naturalnych z tą specjalnością tradycyjną, specjalnością gwarantowaną. Czy nie można by jakoś tych dwóch jakości połączyć. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski

Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska

Dziękuję bardzo za dodatkowe wyjaśnienia i można powiedzieć głos w dyskusji wskazujący nawet, co należałoby robić. Myślę, że w tej debacie na temat zielonej księgi warto uczestniczyć. Mamy w tej chwili przegląd

Health Check, czyli ważnego elementu prawodawstwa Unii Europejskiej. A jeśli mówimy o tych następnych sprawach, na pewno nie możemy odpuszczać i trzeba na te wszystkie rzeczy patrzeć z punktu widzenia parlamentu, z punktu widzenia rządu, jak i również wszystkich organizacji, które są zainteresowane.

Dziękuję wszystkim, którzy zabrali głos w dyskusji, dziękuję wszystkim prelegentom, którzy wyśmienicie przygotowani pięknie mówili, niektórzy nawet z pewną ekspresją. Szczególnie wzruszyła mnie wypowiedź siostry, która pokazała, jaka jest nasza rzeczywistość. I myślę, że pan minister weźmie to sobie do serca.

Mam tylko taką uwagę do nieobecnego ministra, że doprawdy niech się nie trudzi, nie martwi o zmianę przepisów prawa, bo od tego jest Senat i nie trzeba, żeby on wyręczał Senat i Sejm. Ale jest rolą rządu przygotowanie aktów wykonawczych, czyli mówimy o rozporządzeniach ministrów, mówimy o rozporządzeniach prezesa Rady Ministrów. Wiele szczegółów wymaga właśnie zmian w tych aktach wykonawczych do ustaw. To tam jest wiele szczegółów zapisanych. Bo posłowie, senatorowie, prezydent podpisując ustawę mówi o generaliach. A szczegóły tkwią głównie w tych wszystkich rozporządzeniach. I zachęcam do przejrzania nie tylko ustaw, jak to ma za cel specjalna komisja w tym parlamencie, która będzie prawo upraszczać, znosić bariery itd., ale szczególnie do przejrzania właśnie rozporządzeń, które mają tyle zbytecznych szczegółów, absurdów prowadzących do nieelastyczności prawa i nie w ducha prawa. Dlatego w tym kierunku bym się kierował, żebyśmy zwrócili na to uwagę, bo często rozporządzenia mogą ułatwić nam sprawę i nie trzeba aż parlamentu absorbować niektórymi sprawami. Dlatego jeszcze raz proszę tutaj pana ministra o wnikliwe przeanalizowanie całej dyskusji, tych wszystkich materiałów, aby te wnioski, które dzisiaj w dyskusji wzięte były pod uwagę, a my, możemy powiedzieć, w naszej senackiej Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska jeszcze przedyskutujemy te wszystkie uwagi i myślę, że wspólnie, może już w węższym gronie, na posiedzenie komisji, wrócimy do tego tematu i prześlemy, co ustalono, co zrobiono po konferencji, jeśli chodzi o ten temat.

Jeszcze raz dziękuję wszystkim. Szczególnie dziękuję sekretariatowi z udziałem w przygotowaniu konferencji, szczególnie dziękuję pani Joannie Kowalskiej, jak i również pani Marcie Niedzińskiej. Dziękuję wszystkim, którzy pomagali, aby ta konferencja wypadła jak najlepiej. Dziękuję także tym, którzy pisali ekspertyzy na dzisiejszą konferencję.

Opracowano na podstawie nieautoryzowanego stenogramu konferencji.

Materiały uzupełniające

**Materiał dotyczący wystąpienia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
na konferencję
*Żywność naturalna wysokiej jakości
szansą rozwoju polskiego rolnictwa***

Marka dla Polski – znaczenie budowy marek regionalnych i lokalnych

Wytwarzanie, ochrona i promocja żywności wysokiej jakości odgrywają w państwach Unii Europejskiej coraz bardziej znaczącą rolę. Jednym z podstawowych sposobów realizacji polityki jakości we Wspólnocie (ang. – Quality Policy) jest wyróżnianie znakami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych pochodzących z konkretnych regionów, jak też charakteryzujących się tradycyjną metodą produkcji oraz wyróżnianie żywności ekologicznej.

I. Produkty regionalne i tradycyjne

Europa dysponuje bogactwem produktów, których jakość i szczególne cechy oparte są na związku z regionem, z którego pochodzą lub na tradycyjnych metodach wytwarzania. Wiele z nich na przestrzeni lat stało się wizytówkami regionów, w których są wytwarzane oraz magnesem przyciągającym turystów. Te prestiżowe produkty ze względu na swoją popularność oraz wysoką sprzedaż bardzo często narażone są na podrabianie oraz nieuczciwe wykorzystywanie ich nazw przez producentów z innych regionów czy też państw. Działania takie prowadzą do wprowadzania w błąd konsumentów co do prawdziwego pochodzenia produktu oraz nieuczciwej konkurencji. Stanowią straty ekonomiczne dla producentów stosujących tradycyjne metody wytwarzania oraz szkodzą wizerunkowi regionu. Unia Europejska mając na względzie zapobie-

ganie takim praktykom oraz zachowanie tożsamości kulturowej w tym kulinarnej jej regionów wprowadziła system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych. System ten opiera się na dwóch rozporządzeniach regulujących zasady ich rejestracji i ochrony.

Nazwy produktów rolnych i środków spożywczych rejestrowane mogą być jako:

Chroniona Nazwa Pochodzenia – gdy nazwa bezpośrednio lub pośrednio nawiązuje do regionu, konkretnego miejsca, lub w wyjątkowych przypadkach kraju, gdzie dany wyrób jest produkowany, cały proces technologiczny odbywa się na obszarze, do którego odnosi się nazwa produktu, a cechy charakterystyczne oraz jakość produktu wiążą się jednoznacznie ze specyfiką obszaru geograficznego, w którym jest on produkowany.



Chronione Oznaczenie Geograficzne – gdy nazwa produktu odnosi się do regionu, konkretnego miejsca, lub w wyjątkowych przypadkach kraju, gdzie dany wyrób jest produkowany. Produkt taki musi cieszyć się renomą, posiadać specyficzne cechy lub jakość wynikające bądź przypisywane pochodzeniu geograficznemu. Jakość produktu może wynikać z obszaru geograficznego (np.: klimat, roślinność, ukształtowanie terenu), lokalnego know-how producentów, lub innych czynników naturalnych lub ludzkich.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność – produkt może zostać zarejestrowany jako gwarantowana tradycyjna specjalność, gdy jego nazwa jest specyficzna sama w sobie lub wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego, a sam produkt jest specyficzny, czyli posiada cechę lub zespół cech odróżniających go od innych produktów tej samej kategorii, oraz ma tradycyjny charakter, który wyrażony może być poprzez użycie tradycyjnych surowców, tradycyjnego składu lub tradycyjnej metody wytwarzania.



Zarejestrowanie nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego jako oznaczenia geograficznego, nazwy pochodzenia lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności gwarantuje, iż nikt na terenie Polski oraz całej Unii Europejskiej nie może bezprawnie używać w obrocie zarejestrowanej nazwy. Prawo do używania znaku graficznego oraz zarejestrowanej nazwy mają wyłącznie produ-

cenci, którzy pochodzą z zarejestrowanego terytorium, wytwarzają produkt zgodnie ze specyfikacją i ze zgłoszonych przy rejestracji surowców. Przyznanie oznaczenia chroni zatem producentów przed nieuprawnionym wykorzystywaniem nazwy produktu. Pozwala to na podkreślenie unikalności produktu i umożliwia konkurencję na rynku Unii Europejskiej. Umieszczenie znaku graficznego na opakowaniu produktu powoduje, iż staje się on rozpoznawalny dla milionów konsumentów w Unii Europejskiej, dysponujących wysokimi dochodami i świadomych wysokiej jakości i unikalności oznaczonego artykułu.

Polskie produkty ubiegające się o rejestrację

Do końca kwietnia 2008 r. do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi odpowiedzialnego za krajowy etap oceny wniosków wpłynęło **35 wniosków** o rejestrację nazw produktów rolnych i środków spożywczych jako chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności, z czego **31** zostało przekazanych do Komisji Europejskiej.

A. Produkty zarejestrowane

1. **Bryndza podhalańska** (Chroniona Nazwa Pochodzenia) – zarejestrowana 2 lipca 2007 r.
2. **Oscypek** (Chroniona Nazwa Pochodzenia) – zarejestrowany 4 marca 2008 r.
3. **Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich** (Chronione Oznaczenie Geograficzne) – nie ukazało się jeszcze rozporządzenie rejestrujące tę nazwę, ale nie wpłynął żaden sprzeciw.

B. W Dzienniku Urzędowym UE seria C opublikowano wnioski o rejestrację następujących nazw:

1. **Półtorak** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność) – w dniu 9 listopada 2007 r.
2. **Dwójniak** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność) – w dniu 10 listopada 2007 r.
3. **Trójniak** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność) – w dniu 7 listopada 2007 r.
4. **Czwórniak** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność) – w dniu 8 listopada 2007 r.
5. **Rogal świętomarciński** (Chronione Oznaczenie Geograficzne) – w dniu 7 marca 2008 r.

Od dnia publikacji wniosku w Dzienniku Urzędowym UE seria C rozpoczyna się 6-miesięczny okres na składanie sprzeciwów do rejestracji nazwy z innych państw członkowskich. Jeżeli nie wpłynię żaden sprzeciw, produkt zostaje zarejestrowany.

C. Na ocenę przez Komisję Europejską oczekują wnioski o rejestrację następujących nazw:

1. **Podkarpacki miód spadziowy** (Chroniona Nazwa Pochodzenia)
2. **Wiśnia nadwiślanka** (Chroniona Nazwa Pochodzenia).
3. **Redykołka** (Chroniona Nazwa Pochodzenia)
4. **Miód drahimski** (Chroniona Nazwa Pochodzenia)
5. **Śliwka szydłowska** (Chroniona Nazwa Pochodzenia)
6. **Kiełbasa lisiecka** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
7. **Andruty kaliskie** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
8. **Wielkopolski ser smażony** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
9. **Truskawka kaszubska** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
10. **Karp zatorski** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
11. **Suska sechłońska** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
12. **Miód kurpiowski** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
13. **Fasola korczyńska** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
14. **Jabłka łąckie** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
15. **Fasola wrzawska** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
16. **Obwarzanek krakowski** (Chronione Oznaczenie Geograficzne).
17. **Miód z Sejneńszczyzny lub miód z Łódzkiej** (Chronione Oznaczenie Geograficzne), wniosek transgraniczny złożony wspólnie z Litwą
18. **Kiełbasa jałowcowa** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność)
19. **Olej rydzowy** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność)
20. **Kabanosy** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność)
21. **Pierekaczewnik** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność),
22. **Kiełbasa myśliwska** (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność)
23. **Chleb prądnicki** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)

D. Na poziomie krajowym weryfikowane obecnie są natomiast wnioski o rejestrację następujących nazw:

1. **Lipiec białowieski** (Chroniona Nazwa Pochodzenia)
2. **Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca** (Chroniona Nazwa Pochodzenia)
3. **Karp milicki** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)
4. **Jabłka grójeckie** (Chronione Oznaczenie Geograficzne)

Lista Produktów Tradycyjnych

Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68), która weszła w życie 17 lutego 2005 r., utworzyła Listę Produktów Tradycyjnych. Lista jest narzędziem promocyjno-informacyjnym prowadzonym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i marszałków województw, na którą mogą być wpisywane produkty, które posiadają 25-letnią udokumentowaną historię. O jej popularności i znaczeniu świadczy fakt, że wpisano na nią już **509 produktów**.

II. Rolnictwo ekologiczne

Podstawowym dokumentem regulującym prawne zasady rolnictwa ekologicznego w Unii Europejskiej jest Rozporządzenie Rady EWG nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 198, 22.07.1991r. z późn. zm.).

Rolnictwo ekologiczne – oznacza system gospodarowania o zrównoważonej produkcji roślinnej i zwierzęcej w obrębie gospodarstwa, oparty na środkach pochodzenia biologicznego i mineralnego nieprzetworzonych technologicznie.

Podstawową zasadą jest odrzucenie w procesie produkcji żywności środków chemii rolnej, weterynaryjnej i spożywczej.



Produkcja prowadzona metodami ekologicznymi to sposób uzyskania produktu rolniczego, w którym zastosowano w możliwie największym stopniu naturalne metody produkcji, nienaruszające równowagi przyrodniczej. Zasada ta dotyczy wszystkich rodzajów i etapów produkcji – zarówno produkcji roślinnej, chowu i hodowli zwierząt, jak i przetwórstwa.

W szczególności produkcja ta polega na stosowaniu:

- 1) prawidłowego płodozmianu i innych naturalnych metod utrzymywania lub podwyższania biologicznej aktywności i żyzności gleby,
- 2) nawozów organicznych, środków ochrony roślin i środków żywienia zwierząt uzyskiwanych inaczej niż w drodze przemysłowej syntezy chemicznej,
- 3) materiału siewnego oraz rozmnożeniowego otrzymywanego z roślin, które co najmniej przez jedno pokolenie, a w przypadku roślin wieloletnich co najmniej przez dwa sezony wegetacyjne były uprawiane zgodnie z wymogami rolnictwa ekologicznego,

4) doboru gatunków i odmian roślin oraz gatunków i ras zwierząt, uwzględniającego ich naturalną odporność na choroby; w szczególności wykorzystującego populacje i rasy miejscowe.

Rolnictwo ekologiczne w Polsce

Zagadnienia rolnictwa ekologicznego reguluje ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 20 kwietnia 2004 r. (Dz. U. nr 93 poz. 898), która określa zadania i właściwości organów i jednostek organizacyjnych w zakresie rolnictwa ekologicznego. Polska jest krajem, w którym zużycie chemicznych środków produkcji w rolnictwie było zawsze niższe niż w większości krajów europejskich, co sprawiło, że jakość ekologiczna przestrzeni produkcyjnej w rolnictwie oraz jej bogactwo różnorodności biologicznej należą do najlepszych w Europie.

Obecnie w Polsce metodą ekologiczną uprawia się blisko 280 tys. ha. ziemi. Dużą część tej powierzchni stanowią łąki i pastwiska. Jest to ogromny potencjał, który w coraz większym stopniu jest wykorzystywany w ekologicznej produkcji zwierzęcej. Wraz ze wzrostem liczby gospodarstw zwiększyła się liczba ekologicznych przetwórci – z 55 w 2004 roku do około 200 obecnie. Coraz więcej sklepów otwiera działy z żywnością ekologiczną. W dużych miastach powstają też sklepy specjalistyczne nastawione wyłącznie na żywność ekologiczną.

III. Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007 – 2013

W Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007 – 2013 przewidziano 2 działania: „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” oraz „Działania informacyjne i promocyjne”, które obejmować będą m.in. produkty zarejestrowane na szczeblu UE jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne i gwarantowane tradycyjne specjalności oraz uczestniczące w systemie rolnictwa ekologicznego i produkcji integrowanej. Za uczestnictwo w ww. systemach będzie beneficjentom udzielana pomoc przez okres 5 lat w formie rocznej płatności, której wysokość została ustalona na podstawie kosztów stałych wynikających z uczestnictwa producenta rolnego w danym systemie.

Natomiast w ramach działania „Działania informacyjne i promocyjne” planuje się wspieranie grup producentów uczestniczących w systemach jakości żywności oraz realizujących projekty z zakresu informacji i promocji między innymi produktów zarejestrowanych. Beneficjenci będą mogli uzyskać refundację, która wyniesie do 70% kosztów kwalifikowanych, faktycznie poniesionych na realizację działań promocyjnych.

Podsumowanie

Wyróżnianie wysokojakościowych produktów z całą pewnością przynosi wiele korzyści zarówno jego producentom, jak i regionom, w których są wytwarzane. Jak wynika z przeprowadzonych badań, produkty posiadające odpowiednie logo potwierdzające ich wysoką jakość, pomimo wyższej ceny, chętniej są wybierane przez konsumentów niż produkty tej samej kategorii nieposiadające takiego wyróżnienia. Producenci oprócz ochrony nazwy oraz prawa do dodatkowego wyróżniania produktu mają możliwość skorzystania z odstępstw od ogólnie obowiązujących norm. Ponadto uczestnictwo w systemach żywności wysokiej jakości przyczynia się do dywersyfikacji zatrudnienia, tworzenia nowych miejsc pracy, a tym samym do rozwoju obszarów wiejskich.

Grzegorz Russak
Igor Marek Hutnikiewicz

System żywności wysokiej jakości w Europie i Polsce

W czasach całkiem nieodległych cała żywność produkowana przez rolników w Europie i na świecie była bez certyfikacji, systemów, przepisów, w pełni ekologiczna. Nie było przemysłu chemicznego, który tak jak dziś dostarczałby nawozów sztucznych, środków ochrony roślin, dodatków do pasz, sztucznych witamin, antybiotyków, sulfonamidów, przeciwutleniaczy, wypełniaczy, zagęszczaczy itd. itp. Gwałtowny rozwój tzw. nowoczesnych technologii uprawy, hodowli i przetwórstwa to czasy po drugiej wojnie światowej. W ten sposób na rynkach europejskich, światowych pojawiła się tania, ładnie opakowana, znakomicie reklamowana żywność przemysłowa. Nowoczesne tzw. technologie produkcji i przetwórstwa zaczęły powoli wypierać stare sposoby uświęcone tradycją. W Unii Europejskiej tak rozumiana nowoczesność była promowana, wspierana, ale do roku 1990. To właśnie w tym czasie ujawniły się negatywne strony, i to w wielu aspektach, wpływu żywności przemysłowej na gospodarkę i zdrowie ludzi. Nastąpił zwrot w kierunku żywności naturalnej. W wielu krajach europejskich nigdy z rynku nie została wyeliminowana żywność produkowana w sposób tradycyjny. Sektor żywności wysokiej jakości, specyficznej i typowo tradycyjnej był chroniony przez dobrowolną jakość, która wyróżniała taką żywność spośród innej na rynku, a przede wszystkim budowała jej

Dr Grzegorz Russak – prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Igor Marek Hutnikiewicz – Dyrektor Biura Jakości i Znaków Regionalnych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Warmińsko-Mazurskiego; Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej.

markę nie tylko w kraju, ale co ogromnie ważne, na świecie, co ogromnie wspierało eksport. Pionierem w tych działaniach była Francja, szczególnie w sektorze win. To właśnie na podstawie francuskich doświadczeń zbudowano i buduje się sektor żywności wysokiej jakości. System ten chroni dziedzictwo kulinarne Europy jako wartość dodaną produktu. W Polsce po roku 1949 wprowadzono system gospodarki nakazowo-rozdzielczej, która opierała się na zupełnie innych zasadach niż rynek żywności w krajach unijnych, które nie przeżywały eksperymentu socjalizmu. W modelu gospodarki socjalistycznej obowiązywały jedynie słuszne obligatoryjne normy państwowe, tzw. PN-y i BN-y. Oznaczenia geograficzne, które w Unii Europejskiej mają ogromne znaczenie w budowie marki i ochronie produktu przed nieuczciwą konkurencją. W PRL-u kielbasa śląska nie musiała mieć związku ze Śląskiem, toruńska z Toruniem, ryba po grecku z Grecją, a śledź po japońsku z Japonią. Ideologicznie walczono ze wszelkimi objawami tradycji. Ten stan rzeczy był utrwalany przez dwa pokolenia, co dziś ma kolosalne konsekwencje w zupełnie innej świadomości polskiego rynku, w stosunku do świadomości w innych krajach europejskich.

W Unii Europejskiej cały rynek żywności podlega rygorom i wymogom zapisanym w prawie ogólnoeuropejskim. Rygory te i wymogi są obligatoryjne dla wszystkich uczestników rynku, a za ich przestrzeganie w państwach członkowskich odpowiedzialne są inspekcje. W prawie krajowym wielu krajów unijnych, a szczególnie tzw. starych krajów unijnych, zgodnie z prawem europejskim są zapisane derogacje, czyli odstępstwa od ogólnych zasad, które pozwalają na produkowanie, przetwarzanie żywności zgodnie z tradycją. Ta żywność, jak i tradycyjne sposoby ich przetwarzania są pod specjalną ochroną. We Francji produkuje się 400 typów serów z mleka nie pasteryzowanego, z którego wg ogólnych zasad (dla żywności przemysłowej) sera produkować nie wolno. Ogromnie ważne jest, aby rynek każdego kraju członkowskiego, co w Polsce jest jeszcze przed nami, rozróżniał i to wg zasad opracowanych w Unii Europejskiej żywność przemysłową od żywności naturalnej.

Żywność przemysłowa to surowce o pochodzeniu globalnym, z intensywnych upraw roślin i hodowli zwierząt. W produkcji i przetwarzaniu tej żywności stosuje się duże ilości środków chemicznych, środków syntetycznych, jak również środków pochodzących z inżynierii, bioinżynierii, w tym stosuje się szeroko modyfikacje genetyczne. Procesy przetwarzania żywności przemysłowej opierają się na innowacyjnych technologiach, żywność ta wyróżnia się niską ceną na rynku, wynikającą z kosztów surowca i z wysokowydajnych metod przetwarzania oraz stoso-

ŻYWNOŚĆ	
PRZEMYSŁOWA	NATURALNA
Surowce: -globalne z intensywnych upraw roślin i hodowli zwierząt	Surowce: - naturalne - lokalne - z upraw roślin i hodowli zwierząt ekstensywnej i półintensywnej. Dobra praktyka rolnicza.
Dodatki: -chemiczne -biologiczne -syntetyczne -modyfikowane genetycznie	Dodatki: - naturalne - tradycyjne
Procesy przetwarzania: -innowacyjne technologie -niska cena wynikająca z kosztów surowców, dodatków i procesu przetwarzania -ładny wygląd i opakowanie -reklama	Procesy przetwarzania: -tradycyjne -wysoka cena wynikająca z kosztów surowców, dodatków i procesu przetwarzania -cechy organoleptyczne naturalne

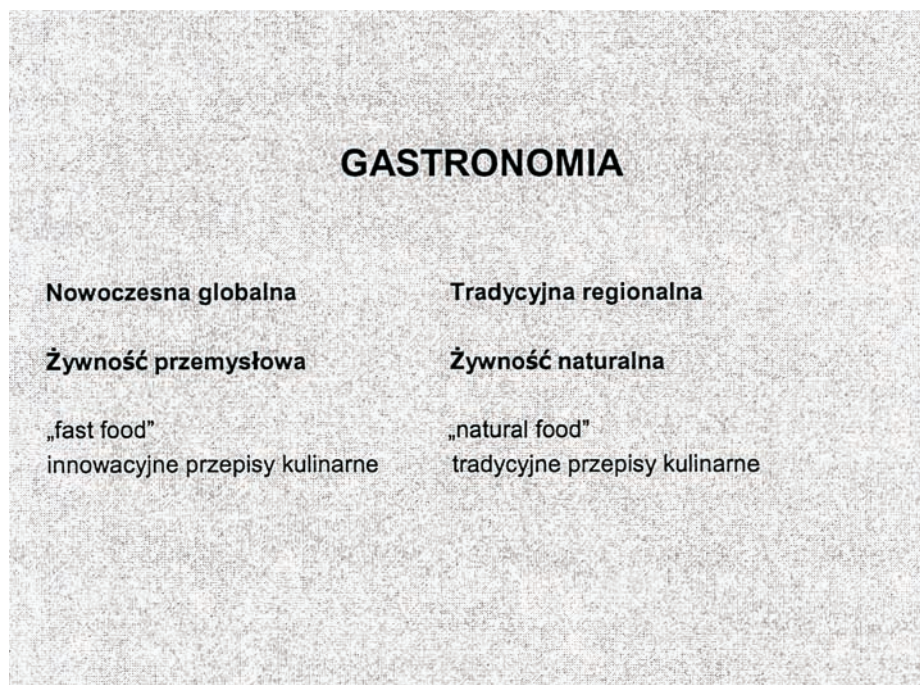
wanych dodatków chemicznych, biologicznych, syntetycznych. Żywność ta jest znakomicie opakowana i jeszcze lepiej promowana i reklamowana. Jest tania!

Żywność naturalna to surowce naturalne, w części pochodzące z upraw ekologicznych, a częściowo z upraw i hodowli, która w niewielkim tylko stopniu wspomaga się produktami chemii rolnej.

Uprawa roślin i hodowla zwierząt ma charakter ekstensywny, półintensywny, gospodarstwa stosują dobrą praktykę rolniczą i dobrą praktykę hodowlaną. Bardzo często rasy w hodowli i odmiany w uprawie są tradycyjne. Dodatki stosowane w procesach przetwarzania tej żywności mają charakter naturalny i tradycyjny, najczęściej surowce są produkowane lokalnie, a w procesach przetwarzania stosuje się tradycyjne metody. Żywność ta na rynku charakteryzuje się wysoką ceną, wynikającą z kosztów surowców i sposobów przetwarzania. Cechy organoleptyczne tej żywności są naturalne. Żywność ta, by uzyskać europejski status żywności wysokiej jakości, musi posiadać jakość zdrowotną, musi być przetwarzana w warunkach spełniających wymagania sanitarne i weterynaryjne dla tego rodzaju żywności określone w prawie unijnym, ale uwzględniające odstępstwa od prawa obowiązującego w sektorze żywności przemysłowej. W tym względzie prawo polskie powinno być w pełni kompatybilne z zapisami prawa

unijnego. Powinno też wzorem innych krajów unijnych, tam, gdzie jest to możliwe, dopuszczać rozwiązania korzystne dla producentów, ułatwiające, a nie utrudniające produkcję i przetwarzanie żywności o charakterze tradycyjnym. Taka produkcja i przetwórstwo musi być specjalnie traktowane.

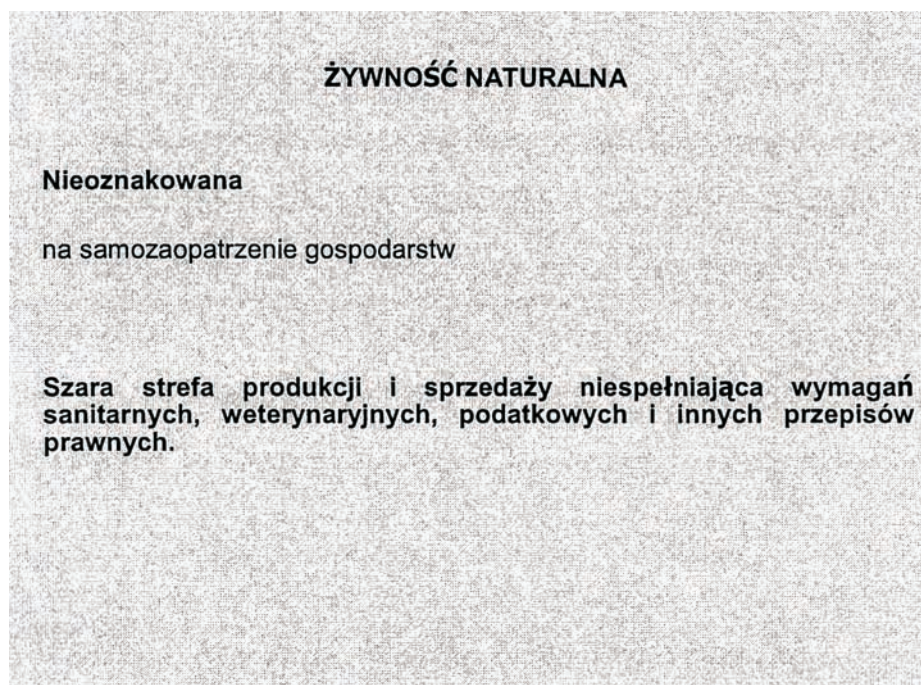
Podobnie jak rynek żywności w sferze produktów i przetwórstwa, jak powyżej opisano, jest w Unii Europejskiej i na świecie podzielony, podobnie jest w gastronomii. Na rynku obok siebie mamy zakłady gastronomiczne reprezentujące gastronomię „nowoczesną, globalną”, sieci ogólnoswiatowe, sprzedają one głównie w formie wysoko przetworzonej żywności przemysłową, najczęściej wszystkie „fast foody”. Wszystkie przedsiębiorstwa typu „fast food” charakteryzują się znakomitą organizacją i tak jak żywność przemysłowa niską ceną i znakomitą promocją i reklamą. W tym typie zakładów gastronomicznych wykorzystuje się innowacyjne przepisy kulinarne, ogromną ilość produkowanych przemysłowo półproduktów, różnego rodzaju koncentraty i sztuczne dodatki. Z drugiej strony na rynku jest gastronomia tradycyjna o charakterze regionalnym, która wykorzystuje żywność naturalną i najczęściej jest ściśle powiązana z lokalnymi producentami surowców o ugruntowanej renomie, ściśle związanych z regionem, reprezentujących ich dziedzictwo kulinarne. Gastronomia ta stosuje tradycyjne przepisy kulinarne. Często lokale te w odróżnieniu od innych określają swoją propozycję



na rynku jako „natural food”, „slow food”, uważają się i słusznie za... reprezentantów dziedzictwa kulinarnego swego regionu.

W odróżnieniu od krajów takich jak Polska, które przeżyły nacjonalizację, socjalistyczną gospodarkę centralnie sterowaną, istnieje w gastronomii tych krajów sieć połączeń wertykalnych między rolnikiem, przetwórcą żywności a zakładem gastronomicznym. Powiązania te są uświęcone często bardzo długą historią lub są wyrazem połączeń instytucjonalnych tych trzech segmentów rynku, np. wspólny jeden właściciel, grupa producentów czy jakaś forma spółdzielni. Jaką dziś mamy sytuację w Polsce? W Polsce takie relacje na rynku dopiero są tworzone i nie jest to zjawisko powszechne.

Większość sektora żywności naturalnej w naszym kraju to żywność na samozaopatrzenie gospodarstw i rodzin rolników, często mieszkających w mieście. Słynne ziemniaki za stodołą dla siebie lub wąskiej grupy znajomych czy innych odbiorców, niepryskane wiśnie, czy gruszki dla wnuka z Warszawy czy Krakowa, kiełbasa „palcem napychana” swojska, czy chleb z pieca chlebowego. To cała przeogromna „szara strefa” produkcji i sprzedaży nie spełniająca wymagań sanitarnych, weterynaryjnych, podatkowych i innych przepisów prawa. W kraju najlepszych partyzantów na świecie „szara strefa” czuje się znakomicie, tak jak śliwowica łącka czy ja-



Lista Produktów Tradycyjnych

Rozpowszechnienie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami

Możliwość ubiegania się o odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/22004

Możliwość ubiegania się o indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/2004

ja i śmietana od baby. Niestety żywność ta, gdyby miała „papiery” zgodnie prawem unijnym, mogłaby przynosić duże dochody tym, którzy je wytwarzają i przetwarzają, mogłaby i powinna być motorem rozwoju regionalnego. Polacy tak jak inne państwa europejskie, najlepszym przykładem jest tu Francja, Włochy, Hiszpania, powinni sprzedawać swoje dziedzictwo kulinarne za brzęczącą monetę. Dziś mamy ku temu oprzyrządowanie prawne, które pozwala na usystematyzowanie tej tak ważnej dziedziny gospodarki.

W prawie zapisano, a dokładnie w ustawie z dnia 17 grudnia 2004r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U z 2005r. Nr 10 poz. 68) możliwość wpisu produktów na listę produktów tradycyjnych. Jest to sposób na identyfikację produktów regionalnych, wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami. Produkty umieszczone na tej liście, co bardzo ważne, zgodnie z prawem unijnym mają możliwość ubiegania się o odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniach 852/2004 oraz 853/2004, a opisane w polskim prawie ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. – ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

Innym znakomitym narzędziem identyfikacji dziedzictwa kulinarnego jest konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, który prowadzi od siedmiu

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”



Identyfikacja i gromadzenie wiedzy o regionalnych produktach żywnościowych

Poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla danego regionu

Upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, rzemiosła i przetwórstwa

Nominacja konkursowych produktów do katalogu rodzimej żywności wyjątkowej jakości oraz możliwość ubiegania się o ochronę prawną zgodną ze standardami obowiązującymi w UE

lat Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. Służy identyfikacji i gromadzeniu wiedzy o regionalnych produktach żywnościowych. Poszukiwaniu produktów specyficznych, charakterystycznych dla danego regionu. Upowszechnianiu wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, rzemiosła i przetwórstwa.

Przyznawane „Perły” „Naszego Kulinarne Dziedzictwa” wyróżniają produkty z kategorii rodzimej żywności wyjątkowej, tradycyjnej jakości i ułatwiają im ubieganie się o ochronę prawną zgodną ze standardami obowiązującymi w UE. Wszystkie produkty przesłane przez Polskę do rejestracji w Brukseli oraz te, które wpisano na listę produktów tradycyjnych, były wcześniej nagrodzone w tym konkursie.

W Unii Europejskiej w roku 1995 w regionie szwedzkim (Skania) i w regionie Bornholm (Dania) powstała inicjatywa „Sieć Dziedzictwa Kulinarne”. W 1997 roku do sieci przystąpiła Rumia (Niemcy). W latach 1998–2000 przy wsparciu Unii Europejskiej nastąpił rozwój tej sieci w całej Europie. Do sieci dziedzictwa kulinarnego przystąpiło 20 regionów europejskich. W 2003 roku rozwój przedsięwzięcia wspierany był w ramach projektu INTERREG 3 C. Niemal codziennie przystępują do systemu nowe regiony, w tym polskie, w rozumieniu województw samorządowych.

Sieć realizuje wizję opisywaną jako rozwijanie przedsiębiorstw zaspokajających potrzeby konsumentów, wzmacnianie regionalnej tożsamości poprzez wspólny wysiłek promowania regionalnej żywności w Europie.

System jest trzypoziomowy. Jeden poziom to koordynator europejski, drugi to region, trzeci przedsiębiorstwo. Funkcją koordynatora europejskiego jest prowadzenie strony internetowej, odpowiedzialność za wymianę informacji, wprowadzenie nowych członków, prowadzenie administracji, organizacja corocznych spotkań i prowadzenie szkoleń dla przedstawicieli regionu (dwa razy w ciągu roku). Funkcją regionu, który jest właścicielem regionalnej licencji, to prowadzenie regionalnej organizacji, przestrzeganie przyjętych przez sieć kryteriów i kontakt z koordynatorem europejskim. Właściciel regionalnej licencji, czyli region, w polskim przypadku samorząd województwa, wyznacza menagera sieci i koordynatora, którzy zajmują się rekrutacją przedsiębiorstw i służą kontaktem dla przedsiębiorstw.

Kto może zostać członkiem „Sieci Kulinarnej Dziedzictwa”? Ten, kto został pozytywnie zaopiniowany przez komisję przy marszałku województwa, który podejmuje decyzje pod przewodnictwem koordynatora regionalnego sieci jako ten, który wykorzystuje dziedzictwo kulinarne regionu i lokalne zasoby surowcowe w swojej działalności na rynku. Członek sieci musi mieć zarejestrowaną działalność gospodarczą. Członkiem sieci mogą

ŻYWNÓŚĆ NATURALNA


Lokalna w oparciu o surowce:

- płody rolne
- mięso
- mleko
- ryby
- jaja
- runo leśne
- dziczyzna

właściwej jakości zdrowotnej, przetwarzana w warunkach spełniających wymagania sanitarne i weterynaryjne dla tego typu żywności określone w prawie unijnym.

EUROPEJSKIE DZIEDZICTWO KULINARNE

Oznakowanie: Znak Towarowy Gwarancyjny
Europejski Urząd Patentowy Alicante



8



Cele:

- Promocja rozwoju tradycyjnej i nowoczesnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowców
- Rozwój współpracy w obrębie regionu
- Rozwój współpracy między regionami
- Wzmocnienie regionalnej tożsamości
- Dostarczenie przewodnika dla konsumentów i turystów



3 poziomy system

Koordinator Europejski



Region




Przedsiębiorstwa

być na poziomie regionu producenci, przetwórcy produktów spożywczych, hurtownicy, sprzedawcy detaliczni, restauratorzy, firmy cateringowe, producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie i rybołówstwie.

Członek sieci powinien pełnić rolę dobrego ambasadora dziedzictwa kulinarnego.

Przedsiębiorstwa należące do sieci winny wykorzystywać regionalne zasoby żywności, posiadać wiedzę na temat idei kulinarnego dziedzictwa, prezentować logo/znak klientom lub w przypadku zakładów gastronomicznych konsumentom, gościom. Najlepiej funkcjonującą dziś siecią regionalną naszego kulinarnego dziedzictwa jest województwo warmińsko-mazurskie. Istotnym rozwiązaniem, które ułatwia w warunkach polskich rozwój sieci w regionie zgodnie z prawem europejskim jest porozumienie, jakie zawarł marszałek województwa warmińsko-mazurskiego o współpracy na rzecz rozwoju żywności ekologicznej, naturalnej, tradycyjnej i lokalnej produkowanej w ramach prowadzenia działalności marginalnej, ograniczonej, lokalnej oraz sprzedaży bezpośredniej w aspekcie bezpieczeństwa żywności. Sygnatariuszami tego porozumienia są Wojewódzki Inspektorat Sanitarny i Wojewódzki Lekarz Weterynarii.

Sektor żywności naturalnej wysokiej jakości w krajach szczególnie starej Unii budowany był przez systemy krajowe, przez które produkty trafiają, jak



Kto może zostać członkiem?

Poziom przedsiębiorstw

- Regionalne powiązanie
- Zarejestrowana działalność gospodarcza
- Pełnienie roli dobrego ambasadora sieci
- Np: producenci, przetwórcy produktów spożywczych, hurtownicy, sprzedawcy detaliczni, restauratorzy, firmy cateringowe, producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie i rybołówstwie

Licencja w Województwie Warmińsko - Mazurskim

Samorząd Województwa
Warmińsko-Mazurskiego jest regionalnym
właścicielem licencji na chroniony znak:
**Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury
Powiśle.**



to się dzieje np. we Francji, do systemu europejskiego, po starannej selekcji. W Polsce systemu krajowego w tym sektorze gospodarki nie mieliśmy. W związku z przystąpieniem do UE Polska zapisała w swoim prawie system unijny. Produkty do tego systemu są zgłaszane bezpośrednio za pośrednictwem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi do Brukseli. Nie dzieje się to poprzez system krajowy, gdyż Polska w czasie przystąpienia do Unii go nie miała. To tak, jakby budować dom od dachu, bez fundamentów.

Aby tę lukę wypełnić, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy ze Związkiem Województw RP stworzyła system krajowy (certyfikowany) chroniący dziedzictwo kulinarne w sektorze żywności naturalnej wysokiej jakości poprzez wspólny znak towarowo-gwarancyjny na podstawie prawa własności przemysłowej.

System jakościowy „Jakość – Tradycja” służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych.

– **Jakość produktu:** do systemu będą przyjmowane wyłącznie produkty wysokiej jakości wynikające z ich tradycyjnego charakteru, posiadające szczególną jakość, reputację lub inne cechy odróżniające je od innych należących do tej samej kategorii. Producent deklaruje zachowanie wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów. Przed dopuszczeniem do uczestnictwa w systemie produkt będzie podlegał szcze-

gółowej weryfikacji zgodnie z Regulaminem Znak, który został przyjęty przez Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej, a wcześniej zatwierdzony przez Radę, Zarząd Izby oraz Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej. Znak Jakość Tradycja jest znakiem zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym za numerem Z-307821 i chroniony zgodnie z prawem własności przemysłowej jako znak wspólny gwarancyjny.

– **Kontrolę jakości:** producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności, potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie ze specyfikacją. Producenci używający znaku jakościowego „Jakość – Tradycja” będący w Systemie Jakości Żywności powinni poddawać swoje produkty kontroli, której celem jest zagwarantowanie że stosowana metoda wytwarzania jest zgodna z metodą deklarowaną we wniosku. Wyboru jednostki kontrolnej dokonują sami producenci, koszty kontroli ponoszą uprawnieni do korzystania ze Znak. Kontroli tej nie należy mylić z kontrolą urzędową gwarantującą bezpieczeństwo żywności dokonywaną przez odpowiednie służby weterynaryjne lub sanitarne.

– **Przejrzystość i identyfikowalność produktu:** regulamin określa tryb i zasady korzystania ze znaku. Używający go producenci są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia doku-





System stawia na:

1. Jakość produktu

2. Kontrolę jakości

3. Przejrzystość i identyfikowalność produktu

mentacji mającej na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu (traceability).

– **Otwartość systemu:** do systemu organizowanego przez PIPRiL we współpracy ze Związkiem Województw Rzeczypospolitej Polskiej mogą przystąpić wszyscy rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą, członkowie Izby i nienależący do niej. **Jedynym kryterium przyjęcia do systemu produktu jest jego jakość.** Nie można odmówić, bez ważnych powodów, prawa używania znaku przedsiębiorcom, którzy spełniają kryteria określone w regulaminie. Uczestnictwo w systemie potwierdzania jakości żywności jest całkowicie dobrowolne.

Charakterystyki produktów wyróżnionych Znakiem:

Założenia i cele:

1. Wyróżnianie na rynku produktów wytworzonych z naturalnych surowców i produkowanych tradycyjnymi metodami.
2. Produkty takie posiadają cechy charakterystyczne wymienione powyżej w p.1-2.
3. Produkty takie są produkowane w sposób umożliwiający monitorowanie pochodzenia surowców użytych do produkcji oraz monitorowanie odbiorców pośrednich produktu.

4. Nadzór nad procesem produkcji sprawują jednostki certyfikujące akredytowane zgodnie z normą PN-EN 45011 i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Zapotrzebowanie rynku:

System Jakości Żywności „Jakość – Tradycja” w pełni odpowiada wymogom prawa unijnego. System jest otwarty na producentów z kraju i zagranicy i ma szansę przekroczyć granicę naszego kraju oraz być propozycją szczególnie dla krajów sąsiadujących, które w tym samym czasie co Polska stały się pełnoprawnymi członkami Unii Europejskiej. System ten poprzez wyróżnianie żywności wysokiej jakości z sektora żywności naturalnej z założenia powinien stać się istotnym elementem budowy rynku i wsparcia producentów tego sektora przez wyraźne ich wyróżnienie od produkcji przemysłowej, nie tylko na etapie produkcji podstawowej, ale również przetwórstwa. Takie wyróżnienie na rynku unijnym zawsze pozwala na uzyskanie wyższej dochodowości przez producentów.

Funkcjonowanie systemu:

Funkcjonowanie systemu „Jakość – Tradycja” opiera się na regulaminie używania Znak Jakościowego „Jakość – Tradycja”, który to regulamin złożony jest w Urzędzie Patentowym Rzeczypospolitej Polskiej, nr akt Z-307821.



Kto może ubiegać się o znak „Jakość Tradycja”

● **System jest otwarty**

O prawo do używania Znak dla produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego, zwanego dalej produktem, mogą ubiegać się producent lub producenci tego samego produktu. **Jedynym kryterium przyjęcia do systemu produktu jest jego jakość.** Uczestnictwo w systemie potwierdzania jakości jest całkowicie **dobrowolne.**



Co wyróżniamy w systemie „Jakość Tradycja”

- Produkty Rolne
- Środki Spożywcze
- Napoje spirytusowe



Charakterystyka surowców w systemie „Jakość Tradycja”

- **Surowce naturalne:**
 - z gospodarstw ekologicznych
 - gospodarstw o systemie produkcji stosujących dobrą praktykę rolniczą i dobrą praktykę hodowlaną z wyłączeniem GMO
- surowce użyte do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne (Traceability)**

Produkty wyróżnione znakiem muszą charakteryzować się:

- **tradycyjnym składem; lub**
- **tradycyjnym sposobem wytwarzania**
- **szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter**
- **szczególną jakością lub reputacją odróżniającą ją od produktów należących do tej samej kategorii.**
- **za tradycyjny skład, tradycyjny sposób wytwarzania, tradycyjny charakter uważa się takie, które posiadają co najmniej 50 letni rodowód (dwa pokolenia)**
- **za tradycyjne odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 rokiem**

Decyzją z dnia 12 czerwca 2007r. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi uznał system „Jakość – Tradycja” za krajowy system jakości żywności. W systemie zostały już zarejestrowane pierwsze produkty.

W UE prowadzona jest jednolita polityka w zakresie wytwarzania i sprzedaży żywności posiadającej specyficzne cechy wynikające z tradycji danego regionu, miejsca i sposobu wytwarzania i lokalnych surowców. W ten sposób UE realizuje program ochrony swego dziedzictwa kulinarnego i budowania konkurencyjności produktów z Europy na rynkach światowych. Chroni i rozwija ten sektor produkcji żywności wewnątrz Unii wykorzystując go do tworzenia produktów turystycznych i budowy marki. Realizuje to przez ochronę nazw regionalnych i tradycyjnych produktów. Ochrona ta polega na wyróżnianiu zastrzeżonym znakiem. System ten musi być różny od tego, który stanowi prawo patentowe. Specyfika i wyjątkowa jakość wielu produktów w przypadku Oznaczeń Geograficznych nie jest niczyją zasługą. Wynika ona z wyjątkowych walorów określonego obszaru geograficznego, tak więc znakomita jakość np. oliwy wynika z nasłonecznienia czy specjalnego składu gleby, podobnie jak jakość miodu ze specyficznego pożytku związanego z florą regionalną itd., itp. Często jakość ta związana jest z tradycją wytwarzania, która budowana musi być wg prawa unijnego przynajmniej jedno pokolenie. Różnica między Chronioną Nazwą Pochodzenia a Chronionym

Tak wygląda Znak



Oznaczeniem Geograficznym polega na tym, że produkt wyróżniony Oznaczeniem Chronioną Nazwą Pochodzenia jest ściślej związany z regionem. Wszystkie etapy produkcji muszą mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym. W przypadku Chronionego Oznaczenia Geograficznego przynajmniej jeden etap produkcji musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, rejestracja jest możliwa na podstawie reputacji produktu. W tak rozumianej ochronie ogromnie ważna jest autentyczność produktu, jego niepowtarzalność i trwała jakość.

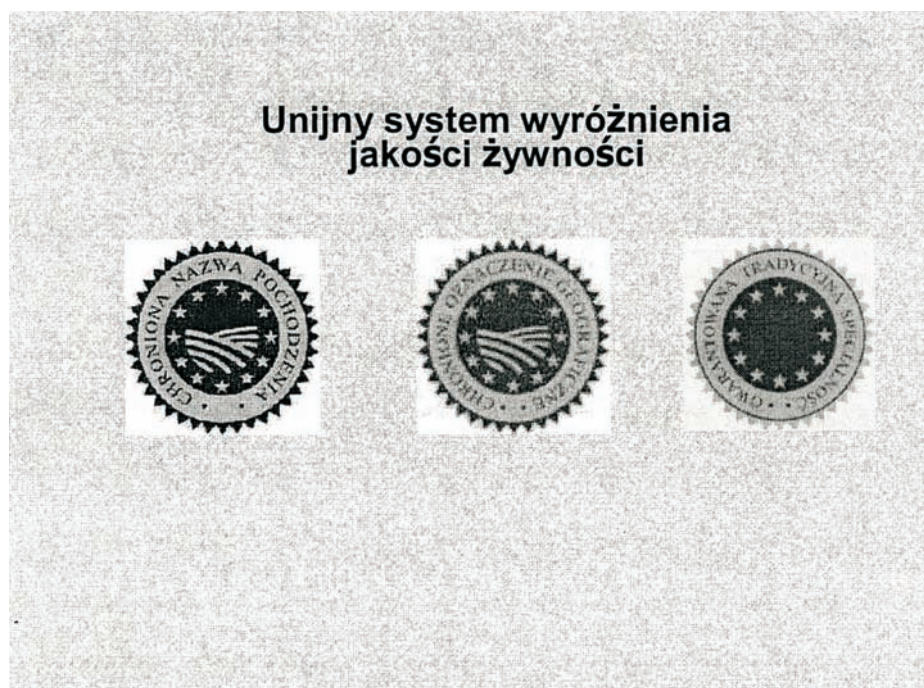
Trzeci znak tego systemu określa Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność. Tym znakiem system wyróżnia produkty, które sposobem produkcji swoim składem lub tradycyjną metodą przetwarzania różnią się od produktów tej samej kategorii na rynku. Producenci razem z takimi produktami sprzedają swoje dziedzictwo kulturowe jako wartość dodaną, promują region, z którego pochodzą, a poprzez specyficzną produkcję i ograniczony jej wolumen, najczęściej wspaniałe walory smakowe, produkty te są droższe od wytwarzanych przemysłowo, co czyni je atrakcyjnymi i umożliwia uzyskanie satysfakcjonującej producenta ceny. Korzystając z ochrony marki produkt jest chroniony innym prawem, prawem uwzględniającym tych, którzy są dziedzicami, spadkobiercami tradycji wytwarzania, lub zamieszkują obszar geograficzny, który tworzy specyficzną jakość produktu. Nie może więc prawo do wytwarza-

nia i ochrony należeć do jednego właściciela. To prawo zbiorowe, chroniące producentów, mieszkańców określonego regionu, gdzie taką żywność wysokiej jakości wytwarzają, wykorzystując kulinarne dziedzictwo, często bazujące na walorach przyrodniczych regionu, lub spadkobierców tradycyjnych metod wytwarzania i przetwarzania, które wytworzyły przeszłe pokolenia, lub nawet pokolenie. Nikt przecież nie może być właścicielem ani opatentować obwarzanka krakowskiego, gdyż na jego produkcję piekarzom krakowskim pozwolił król aktem prawnym datowanym na 1257. A były takie próby.

Podobnie nikt nie może opatentować oscypka, redykołki czy rogaliki świętomarcińskich, podobnie jak polskich kabanosów czy kiełbasy jałowcowej.

Arystokracją wśród żywności w Europie i na świecie, a więc najwyższą certyfikowaną jakością jest żywność ekologiczna.

Wszyscy producenci i przetwórcy, którzy taką żywność pod kontrolą wytwarzają i przetwarzają, mają prawo wyróżniać ją znakiem i żądać za nią najwyższych cen. Ze względu na jej wyjątkową, unikalną jakość, w tym jakość zdrowotną. Dziś produkty tej kategorii nie trafiają na barierę popytu, zapotrzebowanie na nie rośnie proporcjonalnie do świadomości poszczególnych ludzi i całych społeczeństw o zagrożeniach, jakie niesie za sobą żywność przemysłowa. Szczególnie dotyczy to bogatych społeczeństw lub ludzi bogatych w różnych często biednych krajach na-



szego świata. Każdy człowiek pragnie być szczęśliwy. Kiedy jest bogaty, wie znakomicie, że szczęśliwy jest tylko człowiek zdrowy, a wiedząc o tym, że człowiek jest z tego, co je, będzie za swoje pieniądze kupował taką żywność, co do której będzie w pełni przekonany, że jest ona zdrowsza i bezpieczniejsza niż inna tej samej kategorii. Dlatego też to właśnie sektor żywności wysokiej specyficznej jakości, ale certyfikowanej i produkowanej na ściśle określonych zasadach i wyróżnianej na rynku ma coraz większy udział w ogólnym wolumenie produkcji i wg założeń wspólnej polityki rolnej w 2013 roku prognozuje się, że takiej żywności będzie połowa. Zgodnie z zasadami wolnego rynku nie znaczy to wcale, że w każdym kraju unijnym będzie taka proporcja między żywnością naturalną, a przemysłową. Już dziś wyraźnie widać, choćby na przykładzie systemu europejskiego, że największe części tortu przypadną krajom takim jak Francja czy Włochy. Polska, mająca ogromne możliwości rozwoju żywności tego sektora i wspaniałe dziedzictwo kulinarne, powinna zrobić wszystko, żeby zmniejszyć dystans w tym względzie do europejskich liderów.

Rolnictwo Ekologiczne



Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska
Siostra Małgorzata Chmielewska

Dobre praktyki higieniczne dla produktów regionalnych i tradycyjnych – teoria i doświadczenie

Produkcja wyrobów o tradycyjnej i regionalnej technologii jest obecnie postrzegana jako szansa dla małych i średnich firm żywnościowych. Powoduje ona aktywizację środowisk często małych miasteczek czy wsi, przyczyniając się do zmniejszenia bezrobocia i dając szansę rozwoju regionów.

Wiele z przyznanych oznaczeń dotyczy produktów wytwarzanych w trudnych warunkach glebowych i klimatycznych (na przykład „górskie” sery) lub wyrobów związanych z bardzo pracochłonnymi metodami produkcji. Przyznanie „regionalnych oznaczeń” zwiększa konkurencyjność wyrobów i może również być ważnym elementem oddziaływania na potencjalnego klienta. Produkt, którego pochodzenie jest gwarantowane przez Unię Europejską, współtworzy wizerunek obszaru, z którego się wywodzi i tym samym zachęca do odwiedzenia danego regionu (przyczyniając się do rozwoju turystyki). Warto zwrócić uwagę, że konsument mający dostęp do produktu wyższej jakości zapoznaje się jednocześnie z jego producentem oraz środowiskiem naturalnym i kulturowym, w którym wyrób powstawał. Posiadanie oznaczenia ma z jednej strony poświadczać autentyczność danego produktu, a z drugiej być rękojmią jakości. Dzięki temu potencjalny nabywca ma więcej danych pozwalających mu dokonać wyboru podczas robienia zakupów. Cena przestaje być jedynym czy też najważniejszym argumentem przemawiającym na rzecz danego wyrobu. Przez związek produktu z regionem zakup staje

Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska – Zakład Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego.
Siostra Małgorzata Chmielewska – Wspólnota Chleb Życia.

się początkiem kontaktu z wyjątkową kulturą, tradycją, historią, społecznością i przyrodą danego obszaru.

Jednocześnie, z produkcją tą wiążą się określone problemy, przede wszystkim związane z koniecznością zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności jest z punktu widzenia konsumenta najważniejszą cechą jakości, dlatego też prawo żywnościowe (światowe i europejskie) szczegółowo reguluje tę kwestię w celu upewnienia konsumenta, że żywność, którą nabywa, spełnia jego oczekiwania pod względem bezpieczeństwa.

Bezpieczeństwo produktów tradycyjnych i regionalnych

Bezpieczeństwo zdrowotne żywności definiowane jest przez Codex Alimentarius, Food Hygiene Basic Texts (FAO/WHO, Rzym 2003) jako zapewnienie, że żywność nie spowoduje uszczerbku na zdrowiu konsumenta, jeśli jest przygotowana i/lub spożywana zgodnie z zamierzonym zastosowaniem.

Produkty tradycyjne i regionalne w celu elastycznego stosowania prawa żywnościowego w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego można podzielić z punktu widzenia cech fizyko–chemicznych poszczególnych produktów, a szczególnie ich kwasowości, pH, aktywności wody i składu chemicznego, na różne kategorie w zależności od związanego z nimi ryzyka wystąpienia zagrożeń zdrowotnych.

Propozycja podziału produktów tradycyjnych w zależności od stopnia ryzyka:

Kategoria 1 (produkty o wysokim stopniu ryzyka):

- produkty zawierające ryby, jaja, warzywa, zboża, składniki mleka, które wymagają schłodzenia,
- surowe mięso, ryby i produkty mleczne,
- produkty o pH>4,6, sterylizowane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach,
- produkty dla dzieci

Kategoria 2 (produkty o średnim stopniu ryzyka):

- produkty suszone lub mrożone zawierające ryby, mięso, jaja, warzywa, zboża, i/lub składniki mleka oraz inne produkty ujęte w regulacjach prawnych dotyczących higieny żywności,

- kanapki i paszteciki z mięsem do bezpośredniego spożycia,
- produkty oparte na tłuszczu np. czekolady, margaryny, majonezy i sosy.

Kategoria 3 (produkty o niskim stopniu ryzyka):

- produkty kwaśne (pH<4,6), np. kiszonki, pikle, owoce, koncentraty owocowe, soki owocowe,
- surowe warzywa nie poddawane przetwarzaniu i pakowaniu,
- wyroby cukiernicze oparte na cukrze,
- dżemy, marmolady i konserwy,
- oleje i tłuszcze jadalne.

Zagrożenia w produkcji wyrobów tradycyjnych

Zagrożenia zdrowotne, które mogą wystąpić w łańcuchu żywnościowym, mają różny charakter. Rozporządzenie 178/2002/EC definiuje „zagrożenie” jako czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy lub stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia, natomiast „ryzyko” to niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia.

Do najpoważniejszych zalicza się zagrożenia biologiczne, nie mniej istotne są także czynniki chemiczne. Szczególnie problem jakości mikrobiologicznej żywności uznawany jest w skali światowej za bardzo istotny. Obserwuje się także przyrost liczby osób o podwyższonej podatności na zachorowania, np. chorych na AIDS. Przyczyną wzrostu zachorowań jest także transport nietrawnej, mało przetworzonej żywności na duże odległości, co umożliwia przenoszenie drobnoustrojów patogennych po całym świecie. Innymi czynnikami przyczyniającym się do zmiany epidemiologii zatruc i zakażeń pokarmowych są rodzaje spożywanych przez ludzi produktów żywnościowych, ich źródła i zmiana wymagań konsumentów, ze wskazaniem na żywność o niskim stopniu utrwalenia, czyli żywność minimalnie przetworzoną.

Do powyższej listy można dodać jeszcze wzrost popularności odżywiania poza domem, a więc podniesienie znaczenia żywienia zbiorowego oraz zmienność zachowań i cech drobnoustrojów. Należy także zaznaczyć, że wraz ze zmianą mikroorganizmów patogennych o podstawowym znaczeniu pojawiły się także nowe, wywoływane przez nie schorzenia, nie ograniczone jedynie do przewodu pokarmowego, np. zaburzenia neurologiczne, choroby serca i układu krwionośnego, nerek itd.

Badania mikrobiologiczne i kliniczne doprowadziły do dość dobrego poznania rodzajów i możliwości występowania w żywności mikroorganizmów

patogennych, mogących powodować zatrucia (intoksykacje) i zakażenia pokarmowe, do których wywołania konieczna jest obecność żywych bakterii.

Znanych jest wiele grup bakterii powodujących zatrucia pokarmowe. Wśród nich nadal *Salmonella* jest przyczyną najczęściej rozpoznawanych chorób pokarmowych. W Polsce w roku 2000 zarejestrowano około 23 tys. przypadków salmoneloz. W ostatnich latach wzrasta też liczba doniesień nt. zatruc pokarmowych wywoływanych przez szczepy chorobotwórcze *Escherichia coli* (np. enterokrwotoczna *E. coli* - EHEC - serotyp O157: H7), które wywołują zaburzenia jelitowe (enteritis), oraz infekcje o różnym przebiegu u ludzi i zwierząt. Coraz powszechniejsze są też kamylobakteriozy, których czynnikiem chorobotwórczym jest gatunek *Campylobacter jejuni*. Niezaprzeczalne zagrożenie stanowią organizmy psychrotrofowe, takie jak *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* i *Aeromonas hydrophila*.

Rozwój grzybów w żywności może także stanowić poważne zagrożenie zdrowotne ze względu na zdolność produkowania substancji toksycznych o właściwościach mutagennych (zwiększających częstość mutacji) i kancerogennych, zwanych mikotoksynami. Do najlepiej poznanych mikotoksyn należy aflatoksyna, wytwarzana przez *Aspergillus flavus* i *A. parasiticus*. W Polsce dużym problemem jest też skażenie zbóż ochratoksyną.

Natomiast wiedza na temat obecności wirusów w żywności jest znacznie mniejsza niż o bakteriach czy grzybach, głównie ze względu na trudności związane z ich izolowaniem, hodowlą i oznaczaniem w produktach żywnościowych. Wiadomo jednak, że podobnie jak bakterie jelitowe także wirusy tego pochodzenia (picornawirusy, reowirusy, parwovirusy, adenowirusy) stanowią potencjalne zagrożenie jako skażenie żywności. Głównym źródłem wirusowych zatruc pokarmowych jest żywność pochodzenia morskiego, a najczęściej izolowanym patogenem – wirus Norwalk.

Wśród zanieczyszczeń chemicznych żywności wyróżnia się: kontaminanty (np. metale ciężkie, pozostałości pestycydów, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, polichlorowane bifenyle, dioksyny furany), pozostałości (takie jak: pozostałości leków, związki dodawane w czasie przetwarzania żywności lub powstające w czasie nieprawidłowego przechowywania surowców rolnych – mykotoksyny lub w procesach technologicznych – węglowodory aromatyczne). Większość wymienionych związków może stanowić poważne zagrożenie zdrowotne konsumenta (np. działanie mutagenne, kancerogenne, alergenne), a w związku z tym ich zawartość w żywności i paszach powinna pozostawać pod kontrolą.

Specyficzną grupę zagrożeń dla zdrowia konsumenta stanowią zagrożenia zidentyfikowane niedawno, np. choroba szalonych krów, gdzie mecha-

nizm powstawania zagrożenia nie jest jasny lub skutki pojawiają się z opóźnieniem (np. długi czas rozwoju choroby BSE). Dodatkowo coraz częściej do produkcji surowców wykorzystywana jest inżynieria genetyczna (GMO), która może nieść ze sobą różnego rodzaju zagrożenia dotychczas nieznane.

Obowiązujące przepisy prawne w Unii Europejskiej i Polsce w zakresie wytwarzania produktów tradycyjnych i regionalnych

Od roku 2002 w Unii Europejskiej nastąpiła zmiana podejścia do stanowienia prawa w zakresie żywności w ogólności, a bezpieczeństwa żywności w szczególności. Momentem przełomowym był 28 stycznia 2002r., kiedy Parlament Europejski i Rada przyjęły Rozporządzenie nr 178/2002/WE (General Food Law Regulation) – dokument o fundamentalnym znaczeniu dla stanowienia prawa żywnościowego w przyszłości.

Na mocy rozporządzenia 178/2002, wprowadzono tzw. zasadę ostrożności (precautinary principle). Jest to podejście do zarządzania ryzykiem zastosowanego w warunkach naukowej niepewności, uwzględniające potrzebę działania w konfrontacji z potencjalnym ryzykiem bez oczekiwania na wynik badań naukowych.

Rozporządzenie 178/2002 określa cele i zasady prawa żywnościowego, służy tworzeniu podstaw wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów żywności, określa wspólne środki umożliwiające zapewnienie solidnych podstaw naukowych i skutecznych procedur organizacyjnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i pasz. Rozporządzenie to ustanawia ogólne zasady regulujące sprawy żywności i pasz w ogólności, a bezpieczeństwo żywności i pasz w szczególności, na poziomie wspólnoty i krajowym. Na mocy Rozporządzenia powołano też Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (European Food Safety Authority, EFSA) jako instytucję niezależną od organów Komisji, z szerokim mandatem, umożliwiającym wnikliwą i wyczerpującą ocenę zgodności funkcjonowania łańcucha żywnościowego.

Zgodnie z nowym podejściem do zapewnienia bezpieczeństwa żywności, prawo to obowiązuje na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania, dystrybucji żywności i pasz (zgodnie z zasadą „od pola do stołu”).

Na mocy rozporządzenia 178/2002, 29 kwietnia 2004r. zostały uchwalone nowe rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady: nr 852/2004, 853/2004, 854/2004 i 882/2004, zwane pakietem higienicznym, które stały się obowiązujące od 1 stycznia 2006r. Tendencje w zapewnieniu bezpie-

czeństwa żywności, które znalazły odbicie w tym „pakiecie”, można streścić w następujących aspektach: prewencja, działania globalne, działania systemowe, prace naukowe służące oszacowaniu ryzyka. Tego rodzaju podejście wynika z konieczności zapewnienia kontroli zagrożeń zdrowotnych na każdym etapie produkcji żywności.

Wytwarzanie produktów tradycyjnych i lokalnych jest także uregulowane prawnie w krajach Unii Europejskiej, w następujących głównych rozporządzeniach:

- Rozporządzenie Rady (WE) Nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami;
- Rozporządzenie Rady (WE) Nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych;
- Rozporządzenie Komisji Nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) Nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych;
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) Nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Nowe przepisy, systematycznie wprowadzane od roku 2002 w krajach Unii Europejskiej, przenoszą całą odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności na jej producentów w całym łańcuchu (w równym stopniu także na producentów pasz). W celu sprostanienia tym wymogom wszystkie podmioty gospodarcze zobowiązano do ścisłego przestrzegania ogólnych i szczegółowych przepisów higienicznych oraz wprowadzenia zasad postępowania zgodnego z systemem HACCP.

Polska ustawa z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DzU z 2006 r. Nr 171, poz. 1225) nakłada również sankcje karne za nieprzestrzeganie przepisów prawa, stwierdzając m.in. w art. 100 pkt. 8, że „kto nie wdraża w zakładach produkcji lub obrotu żywnością zasad systemu HACCP wbrew obowiązkowi określonemu w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, podlega karze aresztu, ograniczenia wolności lub grzywny”.

Na podkreślenie zasługuje jednak fakt, że nowe przepisy zostały tak sformułowane, aby można było je zastosować we wszystkich typach zakładów produkcyjnych, niezależnie od ich wielkości. Podejście to nazwano „elastycznością”. Stwierdzono także, że zastosowanie zasad analizy zagro-

zeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) do produkcji podstawowej nie jest jeszcze generalnie wykonalne. Jednakże, wytyczne dobrych praktyk powinny zachęcać do wykorzystywania właściwych praktyk higienicznych na poziomie gospodarstwa. W miarę potrzeby, szczegółowe zasady higieny dla produkcji podstawowej powinny uzupełniać te wytyczne.

Elastyczność podejścia polega m.in. na tym, że nie w każdym zakładzie jest możliwe wyznaczenie i monitorowanie Krytycznych Punktów Kontrolnych. W takim przypadku rolę prewencyjną spełnia monitorowanie zapewnienia higieny, czyli spełnienia wymogów Dobrych Praktyk. Także limity krytyczne w wyznaczonych Krytycznych Punktach Kontrolnych nie muszą być wyrażane w sposób liczbowy. Możliwe jest monitorowanie parametrów w sposób wizualny, np. ocena barwy, zapachu, obecności zanieczyszczeń. Elastyczność dotyczy także obowiązku dokumentowania zarówno Dobrych Praktyk, jak i systemu HACCP. W przypadku małych przedsiębiorstw dokumentacja powinna być jak najmniej obciążająca pracą ograniczony personel.

W celu zagwarantowania czuwania nad bezpieczeństwem żywności w całym łańcuchu „od pola do stołu”, włącznie z możliwością wycofania z rynku produktów uznanych za niebezpieczne, prawo UE wprowadziło obowiązek monitorowania (identyfikowalności). Monitorowanie, czyli identyfikowalność (podążanie śladem), zgodnie z artykułem 18 Rozporządzenia 178/2002 to opracowanie procedur dających możliwość monitorowania żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności lub pasz, bądź które można do nich dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Podmioty działające na rynku spożywczym i pasz powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy, paszę, zwierzę hodowlane lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności lub pasz bądź którą można do nich dodać. W tym celu podmioty te powinny utworzyć systemy i procedury umożliwiające przekazanie takich informacji na żądanie właściwych władz. Podmioty działające na rynku spożywczym i pasz powinny jednocześnie utworzyć systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw, którym dostarczyli swoje produkty.

Żywność lub pasze wprowadzane na rynek lub które mogą być wprowadzone na ten rynek we Wspólnocie, powinny być także stosownie oznakowane w celu ułatwienia ich monitorowania za pomocą stosownej dokumentacji lub informacji, zgodnie z odnośnymi wymogami lub bardziej szczegółowymi przepisami.

Jak polscy producenci żywności tradycyjnej i regionalnej spełniają – wymagania prawne?

W Polsce jest zarejestrowanych ponad 400 produktów jako tradycyjne i regionalne. Reprezentują wszystkie kategorie żywności tradycyjnej i regionalnej. W okresie październik–grudzień 2007r., w ramach projektu realizowanego przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, finansowanego z projektu AGROSMAC, przeprowadzono badania ankietowe wśród producentów wyrobów tradycyjnych i regionalnych. Stwierdzono między innymi, że zakłady produkujące wyroby tradycyjne i regionalne, mimo deklaracji znajomości obowiązującego prawa żywnościowego dotyczącego higieny żywności (76% badanych), w większości (ponad 60%) nie spełniają tych wymagań. Tylko 36% zakładów ma wdrożony system HACCP, 40% opracowało zakładowy kodeks GMP, a u 49% jest prowadzona dokumentacja i zapisy Dobrej Praktyki Produkcyjnej. To zdecydowanie zła sytuacja, zwłaszcza że badane zakłady, które nie spełniają wymagań, nie planują też w najbliższym czasie wdrożenia obowiązujących metod i systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Niestety szkoleń z zakresu Dobrych Praktyk nie prowadzi aż 48% przedsiębiorstw, co nie rokuje poprawy wiedzy i świadomości pracowników.

Zaniepokojenie budzi też kwestia pozyskiwania, oceny i dokumentowania surowców. Przy produkcji produktów tradycyjnych i lokalnych w 53% zakładów surowce pochodzą z własnej produkcji. Oczywiście to warunkuje wielkość sprzedaży. Zakłady, które korzystają z zakupywanych surowców, w 69% zamawiają je zawsze u tego samego dostawcy, który w większości przypadków (62%) jest dostawcą kwalifikowanym (posiada certyfikaty i zaświadczenia). Wskazuje to na fakt, że aż 40% surowców może stanowić zagrożenie zdrowotne. Warunki magazynowania surowców, materiałów i wyrobów gotowych nie są kontrolowane aż w 33% przypadków i aż w 50% zakładów dochodzi do krzyżowania się dróg czystych z brudnymi.

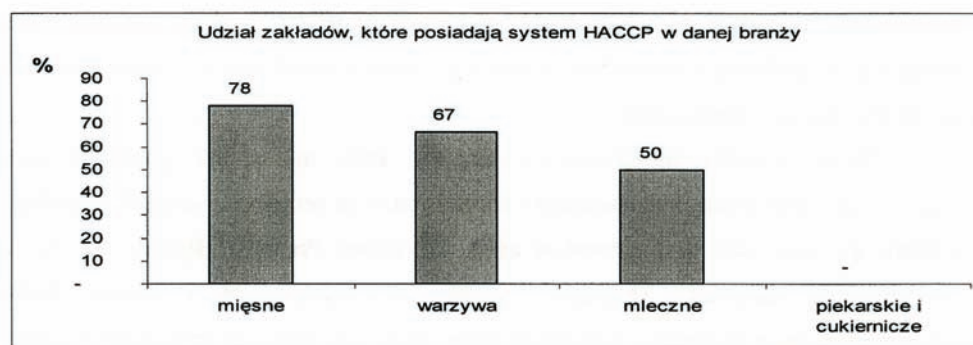
Z przeprowadzonych badań wynika, że jako barierę produkcji rozwoju rynku produktów tradycyjnych i lokalnych 81% producentów wskazało brak strategii i koncepcji działań dystrybucyjnych. Rozwiązaniem może być wspólna logistyka, w której chce uczestniczyć 76% producentów. Z możliwości dystrybucji do sieci handlowych skorzystałoby aż 71% zakładów, ponieważ na razie najwięcej swoich produktów sprzedają na bazarach, targowiskach, sklepach tradycyjnych oraz podczas festynów i imprez okoli-

cznościowych, zatem są dostępne w zasięgu lokalnym, a chcieliby mieć możliwość zaistnienia na rynku ponadwojewódzkim.

Należy również stwierdzić, że surowce używane „wczoraj i dzisiaj” do produkcji tradycyjnej i regionalnej żywności są nieporównywalne, np. 40–50, a w jeszcze większym stopniu 100 lat temu, mięso ze świń cechowało się innymi właściwościami w porównaniu do dzisiejszego surowca. Zmieniły się bardzo wszystkie warunki hodowli. Tradycja produkcji, a głównie wymagania odnośnie do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego tym samym również winny ulec zmianie w porównaniu do produkcji z poprzedniego okresu, ponieważ zmienił się podstawowy składnik, jakim jest surowiec. Można wspomnieć i inne surowce, głównie pochodzenia roślinnego, jak zboża, warzywa, owoce, gdzie stosowane są powszechnie środki ochrony roślin, nawozy sztuczne, nowe opakowania, nowe dodatki, a wszystkie proponuje się i są stosowane jako surowce do produkcji wyrobów tradycyjnych.

Przeprowadzone w ramach projektu badania wykazały, że połowa ankietowanych producentów żywności tradycyjnej i regionalnej nie stosuje się do wymagań i nie dokumentuje podstawowych parametrów procesu przy produkcji, zwanych powszechnie warunkami wstępnymi produkcji żywności. Należy dodać, że badaniami byli objęci głównie producenci żywności, którzy posiadają osobowość prawną. Duża grupa producentów żywności tradycyjnej i regionalnej, szczególnie rejestrowanych w kategorii „gotowe dania i potrawy”, nie ma osobowości prawnej i ich wiedza o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności jest jeszcze niższa niż badanych grup.

Analiza poszczególnych grup producenckich wskazuje, że w zakładach przetwórstwa surowców zwierzęcych kontrola ze strony Inspekcji Weterynaryjnej, a szczególnie obowiązek szkoleń zwiększyły świadomość zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produktów tradycyjnych. Nieporównywalnie



trudniejsza jest sytuacja z producentami żywności tradycyjnej, którzy nie posiadają osobowości prawnej, a wytwarzają produkty i prowadzą sprzedaż.

Można także sądzić, że ich wiedza o bezpieczeństwie zdrowotnym i i wymaganiach istniejącego prawa jest bardzo mała, a wręcz znikoma, szczególnie że prawie połowa producentów nie prowadzi żadnych szkoleń z zakresu Dobrych Praktyk.

Co należy, co trzeba, co można zrobić...?

Sytuacja w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego panująca na rynku żywności tradycyjnej i regionalnej jest dość skomplikowana. Konsumentci wykazują wzrastające zainteresowanie i należy zaznaczyć, że są to zwykle konsumenci wymagający, gotowi zapłacić znacznie wyższą cenę za tego rodzaju produkty, ale jednocześnie oczekujący wyrobu o dobrej jakości, a przede wszystkim bezpiecznego.

W związku z zainteresowaniem konsumentów wzrasta także liczba chętnych do włączenia się w produkcję wyrobów tradycyjnych. Niestety bardzo często osoby rozpoczynające prowadzenie tego rodzaju przetwórstwa nie są do tej pracy przygotowane. Przede wszystkim nie mają podstawowej wiedzy o właściwościach produktów żywnościowych, ich przemianach w czasie przechowywania i co najistotniejsze, o zagrożeniach związanych z żywnością. Obowiązujące przepisy prawne traktują jako ograniczenie i zamach na ich wolność producenta. Brak wiedzy uniemożliwia rozsądne podejście do założenia i prowadzenia zakładów żywnościowych tak, aby zapobiegać ryzyku powstania zatruc pokarmowych.

Dobra praktyka higieniczna to działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszy-



kich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Dobrą Praktyką Higieniczną jest więc wykonywanie wszystkich czynności zarówno w produkcji, jak i obrocie środkami spożywczymi z zachowaniem warunków zapewniających środkom spożywczym właściwą jakość zdrowotną. Nowoczesne podejście do produkcji żywności tradycyjnej i regionalnej powinno także w szerokim stopniu wykorzystywać doświadczenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP). GMP dotyczy podstawowych obszarów działalności przedsiębiorstwa, których odpowiedni poziom jest niezbędny, żeby wyprodukować żywność o odpowiedniej jakości zdrowotnej, a tym samym ochronić konsumentów. GMP i GHP wdrażane są łącznie jako tzw. Dobre Praktyki.

Stosowanie zasad GHP/GMP w produkcji i przetwórstwie żywności tradycyjnej powinno opierać się na istniejących aktach prawnych regulujących poszczególne obszary, jak i na doświadczeniach. Należy zaznaczyć, że w Polsce zasady Dobrych Praktyk nie są skodyfikowane, co może utrudnić ich wdrożenie. Opracowanie i wdrożenie GMP powinno poprzedzać przystąpienie do prac związanych z opracowywaniem i wdrażaniem HACCP w przedsiębiorstwie produkcji tradycyjnej. Często wdrożenie Dobrych Praktyk jest znacznie istotniejsze niż HACCP. To, co najistotniejsze w systemie HACCP, to analiza zagrożeń. Przedsiębiorcy powinni ją przeprowadzić w swoim zakładzie, opierając się na istniejących opracowaniach, niestety nadal niewystarczających, a przede wszystkim nieuwzględniających specyfiki poszczególnych rodzajów zakładów żywnościowych.

Na wszystkich etapach produkcji, tj. podczas uprawy i hodowli, przetwarzania, dystrybucji, winny być zapewnione odpowiednie wymagania sanitarne i kontrola jakości wytwarzanego produktu. Żywność tradycyjną i regionalną cechuje szereg elementów trudnych do oceny i kontroli. Wynika to z wielu przesłanek, do których mogą być zaliczone:

- zróżnicowana uprawa i hodowla,
- zróżnicowany zbiór, transport i przechowywanie,
- różne warunki przetwarzania,
- różne warunki dystrybucji,
- zróżnicowana wiedza pracowników,
- szeroka gama produkcji,
- różnorodność producentów,
- różne zakłady przemysłowe,
- lokalne jednostki: gospodarstwa rolne, stołówki, lokalni producenci, gospodarstwa agroturystyczne, gastronomiczne.

W przypadku produkcji wyrobów tradycyjnych i regionalnych sprawą niezwyklej wagi jest zachowanie odpowiednich warunków techniczno-higienicznych. Należy jednak zaznaczyć, że także w tym zakresie obowiązuje zasada elastyczności. I tak na przykład wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych znajdujących się w domach mieszkalnych lub zaadaptowanych z takich pomieszczeń są inne niż obowiązujące duże zakłady przetwórcze. To producent określa, czy warunki, w których ma zamiar produkować żywność tradycyjną, są do tego celu wystarczające, ale jednocześnie musi umieć to w sposób merytoryczny uzasadnić, a do tego celu potrzebna jest wiedza.

Sprawą poza wszelką dyskusją są podstawowe wymagania higieniczne. Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach jest podstawowym wymogiem GHP. Jednak także w tym zakresie należy zachować przede wszystkim zdrowy rozsądek. Świadomy producent będzie zdawał sobie sprawę, co to znaczy „krzyżowanie się dróg czystych i brudnych” i będzie umiał temu zapobiec nie zawsze przez kosztowne inwestycje, ale przez zmianę organizacji pracy. Będzie też zdawał sobie sprawę, jak istotny jest stan zdrowia pracowników, badania na nosicielstwo czy zapewnienie przez nich higieny osobistej. Osoby biorące udział w procesie produkcji żywności tradycyjnej lub w jej obrocie muszą być przez przedsiębiorcę nadzorowane, instruowane i szkolone w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy. Jest więc faktem niepodważalnym, że szkolenia potencjalnych i obecnych producentów produktów tradycyjnych i regionalnych są niezbędne. Z higienicznego punktu widzenia personel powinien być szkolony permanentnie, w określonym czasie, w zakresie: utrzymania higieny osobistej, utrzymywania czystości i bezpieczeństwa żywności przez zapobieganie kontaminacji krzyżowej, prawidłowego prowadzenia operacji związanych z żywnością, w celu zapobiegania rozwojowi drobnoustrojów.

Szkolenia o najszerszym zakresie powinny być zorganizowane dla szczebla kierowniczego, łącznie z najwyższym kierownictwem, co jest bardzo istotne. Szkolenia dla pracowników średniego szczebla winny w największym stopniu uwzględniać aspekty kontroli zarówno krytycznych punktów kontrolnych, zapewnienia higieny i bezpieczeństwa produkcji, jak i pracy podwładnych związanej z realizacją nie tylko procesu produkcyjnego, ale także zasad wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności.

Nie mniej ważne jest wdrożenie pracowników do stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej, a przede wszystkim przestrzeganie zasad higieny osobistej i higieny procesu produkcyjnego. Wymaga to systematycznej

pracy właścicieli lub kierowników, gdyż najtrudniejsze jest przełamanie błędnych nawyków i przyzwyczajzeń.

Zakłady produkujące wyroby tradycyjne i regionalne to często małe wytwórnie o przestarzałych liniach produkcyjnych. Często są to maszyny i urządzenia niespełniające podstawowych norm higienicznych, uniemożliwiające dokonanie prawidłowych zabiegów higienicznych. Analiza linii produkcyjnych z punktu widzenia systemu bezpieczeństwa wykazuje, że w wielu przypadkach krytyczne punkty kontrolne wynikają z niewłaściwie zaprojektowanych maszyn, urządzeń i rurociągów. Stanowią one miejsce potencjalnych zanieczyszczeń, a tym samym, muszą być poddawane ciągłej kontroli w systemie.

Przy przetwórstwie wyrobów tradycyjnych stosowane są także tradycyjne metody wytwarzania. Wymaganiom dla przetworzonej żywności podlegają surowce (podstawowe): mięso, zwierzęta łowne, produkty rybołówstwa. W produkcji podstawowej wyróżnia się operacje takie jak: mycie, sortowanie, suszenie, czyszczenie, schładzanie itp. Podlegają one wymaganiom GAP (Dobrej Praktyki Rolniczej) oraz GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej).

Sprawą bardzo istotną jest przestrzeganie ustalonych procedur zarówno produkcyjnych, jak i higienicznych. Należy brać pod uwagę zmienione w stosunku do dawnych czasów, warunki przygotowywania gleby, stosowane środki ochrony, leki weterynaryjne, pasze, a także odmienne metody zbioru i przechowywania płodów rolnych.

Inne operacje, takie jak: obieranie, krojenie, pakowanie, konserwowanie, podlegają wymaganiom dla przetwarzanej żywności, zgodnie z rozporządzeniem WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych. W przypadku tych operacji należy rozpatrzyć możliwość wyznaczenia Krytycznych Punktów Kontrolnych, czyli miejsc, w których prowadzi się monitorowanie parametrów umożliwiających obniżenie poziomu zagrożeń do akceptowanego poziomu.

Każdy właściciel wytwórni tradycyjnej powinien pamiętać że sprawą niezwykle ważną jest uporządkowanie wszystkich elementów dotyczących higieny, tj. stosowanie właściwej dla rodzaju produkcji organizacji czynności higienizacyjnych, odpowiednich środków myjących i dezynfekujących, zgodnego z wymogami sanitarnymi sprzętu higienicznego do wykonywania czynności mycia i dezynfekcji, skutecznego sprzętu technicznego, pozwalającego w efektywny sposób wykorzystać środki chemiczne, wodę i czas.

Dokumentem porządkującym i stanowiącym podstawę wszelkich działań porządkowych w zakładach przetwórczych i gastronomicznych produkujących wyroby tradycyjne i regionalne jest Podręcznik (Plan) Dobrej Praktyki

Higienicznej. Podręcznik ten nie musi być nadmiernie rozbudowany, ale powinien zawierać zbiór wszystkich instrukcji utrzymania higieny pomieszczeń, maszyn, personelu produkcyjnego, planów szkoleń i badań lekarskich oraz wzory zapisów (formularzy) potwierdzających wykonywanie i kontrolę wykonania czynności porządkowych i zapobiegawczych.

W zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji tradycyjnej i regionalnej należy zwrócić większą uwagę na jakość surowców, szczególnie w zakresie czynników zagrożeń żywności. Wymagania powinny być dostosowane do poszczególnych kategorii. W stosunku do surowców zwierzęcych – głównie czystość mikrobiologiczna i warunki hodowli, zaś w stosunku do surowców roślinnych – wymagania odnośnie do stosowanych środków ochrony roślin, nawożenia i warunków przechowywania.

Na koniec wypada poruszyć kwestię o niezwyklej wadze w zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności tradycyjnej, tj. urzędowy nadzór nad zakładami. Nie jest tajemnicą, że w tym zakresie w Polsce jest wiele do zrobienia. Jak wynika z cytowanych powyżej badań, zakłady pozostające pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej podporządkowują się wymaganiom w większym zakresie niż te, które podlegają Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Jednocześnie obserwuje się brak wystarczającej wiedzy wśród personelu zatrudnionego np. w powiatowych stacjach PIS. Sprawą niezwykle pilną jest jak najszybsze, ogólnokrajowe szkolenie tych pracowników. Powinni oni spełniać rolę nie tylko kontrolera, ale także doradcy, o głębokiej, praktycznej wiedzy w zakresie działań mających znaczenie dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych. Na potrzebę takiego doradztwa wskazywali także ankietowani w ramach programu AGROSMAK producenci.

Podsumowując należy podkreślić, że stosowanie systemowego podejścia do zapewnienia bezpieczeństwa w produkcji i dystrybucji żywności tradycyjnej



i regionalnej jest niezbędne. Jednak, jak każde rozwiązanie, także i te działania nie są doskonałe. Do najistotniejszych trudności związanych z wdrożeniem i stosowaniem metod zapewnienia bezpieczeństwa żywności można zaliczyć:

- brak wiedzy właścicieli i pracowników zakładów na temat żywności i jej higieny,
- niechęć do stosowania nowych rozwiązań
- brak konsekwencji w podejmowanych działaniach,
- niedostateczny, a czasem niekompetentny nadzór nad stosowaniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności ze strony urzędowej kontroli żywności,
- brak lub ograniczenia w dostępie do przewodników i poradników wdrażania i doskonalenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Wdrażanie systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w małym zakładzie produkującym wyroby tradycyjne i regionalne – praktyka

Wdrożenie systemu bezpieczeństwa zdrowotnego można prześledzić na przykładzie jednego wybranego zakładu. Właścicielem przetwórnictwa jest Fundacja Domy Wspólnoty Chleb Życia. Zakład prowadzi przetwórstwo produktów owocowo-warzywnych. W zakładzie wytwarza się przetwory z owoców i warzyw, w ogromnej większości z własnego gospodarstwa rolnego takie jak: ogórki konserwowe, czosnek, cebulka, papryka, marynowane według różnych przepisów, przeciery i sosy pomidorowe, marmolady, dżemy, powidła, buraczki konserwowe wg różnych przepisów. Produkcja jest ręczna, metodami tradycyjnymi. Kierownikiem przetwórnictwa jest siostra Małgorzata Chmielewska.

W zakładzie opracowano Księgę Jakości i dokonano wdrożenia. Mimo tradycyjnego charakteru produkcji, bez większego trudu wdrożono zasady GHP/GMP, a także dokonano analizy zagrożeń i wdrożono procedury systemu HACCP. W zakładzie wyznaczono jeden Krytyczny Punkt Kontrolny, którym jest pasteryzacja przetworów.

Poniżej przedstawiamy uwagi praktyczne siostry Małgorzaty Chmielewskiej.

Przetwórnictwo w Zochcinie powstało jako odpowiedź na bezrobocie kobiet w gminie Sadowie, woj. świętokrzyskie. Do istniejącego niewielkiego budynku mieszkalnego dobudowaliśmy przystawkę, w której na parterze są 3 pomieszczenia: myjnia owoców i warzyw, zmywalnia naczyń (garnki itp.) i sala produkcyjna. W budynku mieszkalnym znajduje się toaleta, pokój socjalny i szafka na sprzęt do sprzątnia. Obie części połączone są łącznikiem. W podziemiu jedno pomieszczenie jest magazynem wyrobów gotowych, drugie magazynem pustych słoików.

Wszystkie pomieszczenia wyłożone są do sufitu glazurą, na podłodze jest terakota. W każdym pomieszczeniu jest umywalka do mycia rąk. Korzystamy z atestowanych środków dezynfekcyjnych.

Przetwórnia wyposażona jest w piec opalany drewnem. Ze względu na tradycyjny charakter produkcji (musieliśmy mieć specjalne zezwolenie).

Przetwórnia produkuje wyłącznie metodami tradycyjnymi – ręcznie, korzystając tylko w niewielkim stopniu z urządzeń mechanicznych, np. miksera. Pasteryzacja odbywa się poprzez gotowanie słoików w kotle, pod przykryciem, tak jak to robiono i robi się do dzisiaj w domach. Jest to najważniejszy punkt w cyklu produkcji – od niego zależy trwałość i bezpieczeństwo produktu. Bezpieczny produkt można osiągnąć przez odpowiedni czas pasteryzacji i kontrolę hermetyczności zamknięcia. Wszystkie panie mają aktualne badania Sanepidu.

Przy zakładaniu przetwórnicy napotykaliliśmy liczne przeszkody: wymagania, jakie stawiał Sanepid, były niemożliwe do spełnienia przy tak małym przedsięwzięciu. Próbowano zastosować przepisy dotyczące dużych zakładów. Np. oczekiwano, że zakupimy maszyny do mycia słoików. Taka maszyna ma przerób w tysiącach słoików tygodniowo, nie mówiąc o jej wymiarach. Oczekiwano, że założymy laboratorium przy przetwórnicy itp. Dopiero nasz upór i interwencja p.prof. Kołozyn-Krajewskiej sprowadziła rzecz do właściwych rozmiarów.

Przetwórnicy założyliśmy w dwóch celach:

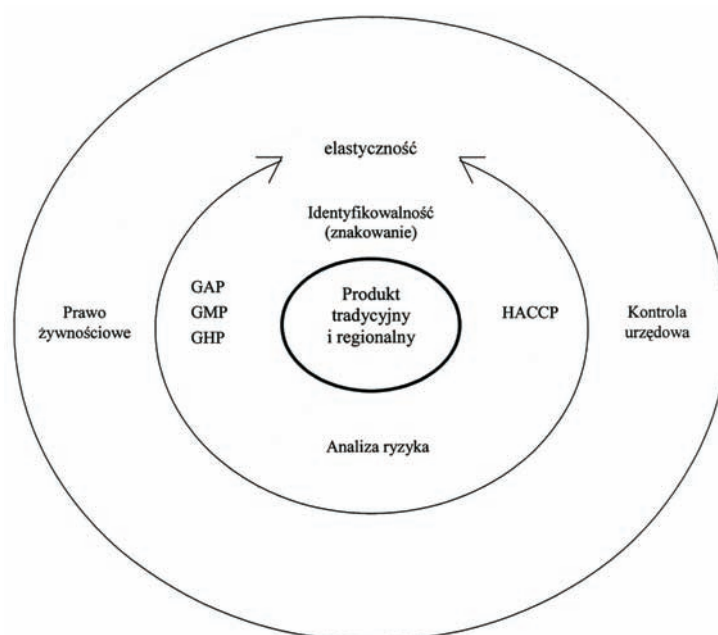
- jako miejsca pracy dla bezrobotnych kobiet w ramach ekonomii społecznej
- jako przedsięwzięcie pilotażowe, mające zachęcić niewielkie gospodarstwa balansujące na granicy nędzy do pozyskania dodatkowego źródła dochodu.

O ile pierwszy cel został osiągnięty, to przy obecnych przepisach, braku wiedzy zarówno ze strony potencjalnych producentów, jak i służb kontrolnych i braku wsparcia i jasnych wytycznych mali producenci (gospodarstwa) nie podejmują tej działalności mimo swojego potencjału. Na pokazach i konkursach zdobywają nagrody, a następnie nie mają z tego żadnego zysku. Proponuję:

1. przenieść odpowiedzialność – system kontroli jakości i warunków sanitarnych produkcji roślinnej spod władzy Ministerstwa Zdrowia (Sanepid) w gestię Ministerstwa Rolnictwa, tak jak to się ma w przypadku produkcji odzwierzęcej. Ministerstwo Rolnictwa jest z natury bardziej zainteresowane rozwojem wsi.
2. Opracować wytyczne dotyczące wymogów, jakie muszą spełniać pomieszczenia do produkcji żywności, z rozróżnieniem na żywność „otwartą”, czyli np. ciasta, i zamkniętą, np. przetwory owocowo-warzywne pasteryzowane, w słoikach, na bazie rozporządzeń unijnych.

3. Przygotować jasne i proste wytyczne, np., co to jest GPP, HCCAP, tak aby rolnik i jego żona mogli to zrozumieć. Operowanie technicznymi i obcojęzycznymi terminami z góry zniechęca ludzi do działania. Jesteśmy w Polsce i ma to służyć nam przede wszystkim. Opracować system doradztwa i propagowania tego typu działalności np. przy ODR-ach.
4. Umożliwić systemowo sprzedaż produktów wytwarzanych w małych i przydomowych przetwórnich przynajmniej na terenie województw ościennych.

Wyroby tradycyjne są ogromną szansą na poprawę sytuacji ekonomicznej gospodarstw rolnych. W Polsce paradoksalnie produkcja odzwierzęca podlegająca kontroli Ministerstwa Rolnictwa, ale stanowiąca o wiele większe potencjalne zagrożenie, rozwija się niezłe, natomiast mniej „groźna” produkcja przetworów owocowo-warzywnych napotyka bariery nie do przebycia ze strony organów kontrolnych.



Funkcjonowanie systemu bezpieczeństwa zdrowotnego przy produkcji tradycyjnej i regionalnej (opracowanie: Kołożyn-Krajewska D. i Dolatowski Z., 2007)