

Wspólnotowe i krajowe systemy wyróżniania jakości żywności

JOANNA SZTEYN, AGNIESZKA WISZNIEWSKA-ŁASZCZYCH,
ELŻBIETA BEDNARKO-MŁYNARCZYK, KATARZYNA LIEDTKE

Katedra Weterynaryjnej Ochrony Zdrowia Publicznego, Wydział Medycyny Weterynaryjnej,
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, ul. Oczapowskiego 14, 10-718 Olsztyn

Otrzymano 07.05.2014

Zaakceptowano 13.07.2014

Szteyn J., Wiszniewska-Łaszczych A., Bednarko-Młynarczyk E., Liedtke K.
European Union and national food favoring quality systems

Summary

The development of new and modification of previously existing food quality systems are the result of growing consumer demand for quality food. The EU systems guaranteed traditional specialty and geographical indications have been subjected to verification and are designed for these new legal requirements, which are discussed in the article. Moreover, in this article five national systems approved by the Minister of Agriculture and Rural Development are presented and characterized. Differences between the UE and national food quality systems have been indicated.

Keywords: Quality Assurance Systems for Food, Community Systems, National Systems

Narastające zainteresowanie konsumentów żywnością, która nie jest wytwarzana metodami przemysłowymi powoduje nie tylko zwiększenie popytu, ale konieczność dostosowania wymagań prawnych do nowej sytuacji. W Polsce od 2005 r. można zaobserwować szybko zachodzący proces odtwarzania rynku produktów regionalnych i tradycyjnych. Wiele regionów naszego kraju charakteryzuje się oryginalnymi tradycjami kulinarnymi. Lokalne produkty wyróżniają się pod względem smaku oraz sposobu ich przygotowania. Jedna z polskich etnografek napisała (3): „Przekazywane z pokolenia na pokolenie umiejętności, doświadczenia, wiedza i różne techniki służące produkcji, gromadzeniu i przetwarzaniu żywności, produkty i potrawy, ich rodzaje, jakość oraz poziom konsumpcji, a także obyczaje i kultura stołu są świadectwem rozwoju cywilizacyjnego, poziomu życia i społecznego statusu. Są znakiem regionalnej i narodowej odrębności. Są, zatem naszym dziedzictwem...”. Dbałości o zachowanie dziedzictwa kulinarnego sprzyjają działania producentów żywności zmierzające do wyróżnienia ich produktów. Rosnąca konkurencja na rynku żywnościowym stawia przed producentami nowe coraz bardziej wysublimowane wymagania. Konsumenci w coraz większym stopniu zwracają uwagę nie tylko na bezpieczeństwo i walory sensoryczne żywności, ale także na dobrostan zwierząt i ochronę środowiska naturalnego. Nie bez znaczenia

jest też fakt, że dysponując większymi dochodami domagają się, aby żywność spełniała ich oczekiwania smakowe, była autentyczna i produkowana w sposób tradycyjny. Organizowane różnego typu targi ogólnokrajowe i regionalne, połączone z degustacją, pomagają konsumentom w dokonaniu późniejszych wyborów. Poprzez popularyzację i promocję konsumpcji żywności regionalnej realizowany jest cel wspólnotowej polityki w zakresie żywności, polegający na poszerzaniu obszaru wysokiej jakości i różnorodności żywności na Wspólnym Rynku.

Ogłoszona przez Parlament Europejski (PE) 20 listopada 2013 r. Wspólna Polityka Rolna (WPR) krajów Unii Europejskiej na lata 2014-2020, a szczególnie jej drugi filar dotyczący rozwoju obszarów wiejskich, umożliwia wsparcie przetwórstwa rolno-spożywczego. Ponadto rozszerza w ramach już istniejących i nowych systemów jakości popieranie różnorodnych działań informacyjno-promocyjnych realizowanych przez grupy producentów rolnych. Zgodnie z opublikowanymi założeniami, rozwój obszarów wiejskich ma mieć ścisły związek z ochroną środowiska i produkcją żywności ekologicznej. Nie bez znaczenia dla zaplanowanych działań jest również zachowanie tradycji kulinarnych zwiększających atrakcyjność regionów i rozwój agroturystyki. Prace nad reformą WPR rozpoczęły się trzy lata wcześniej i poprzedzone były, w przypadku zagadnień dotyczących systemów jakości żywności,

dyskusją 560 różnego typu podmiotów nad tezami zawartymi w Zielonej Księdze (14). We wstępie do Zielonej Księgi podkreślono wciąż rosnące wymagania rynków związane z jakością, jednocześnie akcentując, że najważniejsze kwestie – higiena i bezpieczeństwo żywności w UE – nie podlegają negocjacjom. Szeroko zakrojona debata, która miała odpowiedzieć na pytania: czy obowiązujące od 1992 r., istniejące, wspólnotowe systemy wyróżniania żywności specjalnej jakości są odpowiednie; na ile można je ulepszyć oraz jakie nowe inicjatywy mogłyby powstać? Zakładano, że ewentualne zaplanowanie i wdrożenie nowych systemów czy też nowych inicjatyw nie generowałyby dodatkowego obciążenia dla producentów ani nie przysparzałyby dodatkowych kosztów. Uwzględniono wyniki badań konsumenckich, które potwierdziły, że wybierając produkt kierują się oni nie tylko informacjami zawartymi w reklamie oraz deklarowanymi przez producentów, ale też poszukują znaków gwarancyjnych (1).

Wymienione we wstępie przesłanki stały się przyczyną opracowania nowych i zmian w istniejących czterech systemach jakości żywności obejmujących: a) oznaczenia geograficzne, b) rolnictwo ekologiczne, c) gwarantowane tradycyjne specjalności i d) produkty z najbardziej oddalonych regionów UE. W grudniu 2012 r. w Urzędowym Dzienniku UE opublikowano rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1151 „w sprawie systemów, jakości produktów rolnych i środków spożywczych” (4). Zastąpiło ono dotychczasowe rozporządzenia (6, 7) i zaczęło obowiązywać od 3 stycznia 2013 r., dwa tygodnie po opublikowaniu. Połączone zostały w nim rozwiązania prawne dla kilku istniejących systemów jakości żywności. Zmiany nie dotyczą przepisów przewidzianych w prawodawstwie unijnym dla win, win aromatyzowanych, napojów spirytusowych, produktów rolnictwa ekologicznego i produktów z regionów najbardziej oddalonych. Opracowaniu i wydaniu rozporządzenia przyświecały cele określone w Komunikacie Komisji WE (2) „w sprawie polityki, jakości produktów rolnych”. Poza wspieraniem producentów produktów rolnych i środków spożywczych w informowaniu kupujących i konsumentów o cechach produktów, mają one zapewnić uczciwą konkurencję, przestrzeganie praw własności intelektualnej oraz integralność rynku wewnętrznego.

Największe zmiany (4) zostały wprowadzone w obrębie systemu Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS). Zmieniona została definicja samego pojęcia „tradycyjny”, co w myśl artykułu 3 oznacza udokumentowany, będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie, to jest co najmniej 30 lat, a nie jak dotychczas 25. Ponadto zarejestrowanie nazwy środka spożywczego jako GTS będzie możliwe tylko z równoczesnym zastrzeżeniem jego nazwy. Nazwa musi być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do określonego

produktu lub oznaczać tradycyjny, lub specyficzny charakter danego produktu (art. 18).

W nieznacznym stopniu zmieniono wymagania dotyczące systemów Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) i Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Wyjaśniono sporną dotychczas kwestię nazw rodzajowych, które zgodnie z zapisem nie mogą zostać zarejestrowane jako ChNP czy ChOG, jeżeli przedstawiona w specyfikacji nazwa koliduje z nazwą odmiany roślin lub rasy zwierząt. Uzasadnieniem tak sformułowanego zapisu była chęć uniknięcia prawdopodobieństwa wprowadzenia w błąd konsumentów, co do prawdziwego pochodzenia produktu. Ustanowione wcześniej dla obu systemów symbole, mające służyć ich popularyzacji, a jednocześnie ułatwiać kontrole, od 4 stycznia 2016 r. będą zamieszczane na opakowaniach obok zarejestrowanej nazwy produktu. Dopuszcza się również umieszczanie na etykietach przedstawionego w sposób graficzny obszaru geograficznego pochodzenia lub symbolu odnoszącego się do państwa członkowskiego.

Zaufanie konsumentów do produktów zarejestrowanych jako ChNP czy ChOG, posiadających wartość dodaną, ma być budowane na skutecznej weryfikacji i kontroli zgodnie ze specyfikacjami środków spożywczych i produktów, na podstawie których są one rejestrowane przez grupy producentów. Kontrole urzędowe natomiast powinny być zgodne z zasadami określonymi w rozporządzeniu nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. (8) w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym

Tab. 1. Liczba produktów ogółem i polskich, zarejestrowanych liście UE w wybranych kategoriach jako oznaczenie geograficzne i tradycyjna specjalność (10. 04. 2014 r.)

Kategoria produktów	Produkty	Wszystkie kraje łącznie			Polska	
		ChNP ChOG	GTS		ChNP ChOG	GTS
Mięso świeże i podroby	zarejestrowane	144		1		
	złożone	9				
	opublikowane	2				
Produkty wytworzone na bazie mięsa	zarejestrowane	135		1		
	złożone	32			3	
	opublikowane	11				
Sery	zarejestrowane	216		5		
	złożone	30				
	opublikowane	7				
Wszystkie kategorie ogółem:	zarejestrowane	1175	45	26	9	
	złożone	151	9			
	opublikowane	38	6			

Objaśnienia: ChNP – Chroniona Nazwa Pochodzenia; ChOG – Chronione Oznaczenie Geograficzne; GTS – Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności

i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt. Rozporządzenie (4) wprowadza pojęcie określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie, które mogą być użyte przez państwa członkowskie, a nie są ujęte w dotychczasowych przepisach UE. Celem użycia fakultatywnego określenia, np. produkt górski, jest ułatwienie przekazywania przez producentów na rynku wewnętrznym informacji o cechach i właściwościach stanowiących wartość dodaną produktów rolnych. Zestawienie wszystkich produktów zarejestrowanych i będących w trakcie procesu rejestracji znajduje się na stronach <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list>. W dniu 7.04.2014 r. znajdowały się na liście 1424 produkty (tab. 1). Najwięcej na liście znajduje się produktów włoskich, francuskich i hiszpańskich. Polskich pierwszych sześć środków spożywczych zostało zarejestrowanych w 2008 r., a ostatnio w 2013 r. zarejestrowana została jagnięcina podhalańska, jako ChOG. Produkt rolny lub środek spożywczy, aby mógł być zarejestrowany w jednym z systemów UE, wcześniej podlega procedurze krajowej. Zadania oraz właściwości organów w zakresie oceny wniosków o rejestrację reguluje ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. (11). Odpowiedzialne za prowadzenie systemu rejestracji produktów o określonym pochodzeniu geograficznym i specyficznej tradycyjnej jakości jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wniosek o rejestrację może składać grupa, co oznacza dowolne stowarzyszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające głównie producentów lub przetwórców, których działalność związana jest z tym samym produktem (4). We wniosku oprócz specyfikacji nazwy i siedziby wnioskodawcy powinna być zawarta informacja dotycząca zakresu i częstotliwości kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Złożony wniosek, po ocenie formalnej i wpisaniu do rejestru wewnętrznego, poddawany jest ocenie merytorycznej przez Radę do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych, powoływaną przez ministra jako organ doradczy. W przypadku, kiedy nie zostanie wniesione żadne zastrzeżenie do wniosku, po 30 dniach Rada wydaje opinię dotyczącą spełnienia wymagań. Opinia pozytywna jest podstawą do przekazania wniosku do Komisji Europejskiej. Od dnia wydania decyzji o spełnieniu wymagań produkt podlega tymczasowej ochronie na terytorium kraju i jest umieszczony na jawnej liście Ministerstwa. Ochrona krajowa obowiązuje do momentu zarejestrowania produktu na liście UE. ChNP, ChOG podkreślają związek między jakością a miejscem pochodzenia produktów, a GTS wyróżnia ich tradycyjną metodę produkcji. Rejestracja na szczeblu wspólnotowym przyznaje prawo producentom wytwarzającym produkty zgodnie ze specyfikacją do posługiwania się wspólnotowymi logo. Ponadto w przypadku ChNP i ChOG ochronie podlega nazwa produktu.

W odniesieniu do GTS rejestracji podlega metoda produkcji, a nazwa produktu jest chroniona, o ile pro-

ducenci wystąpili o jej zastrzeżenie. Do zadań Rady do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych należy także opiniowanie zastrzeżeń innych państw, co do rejestracji produktu na Liście UE i opiniowanie sprzeciwu wnoszonego ze strony Polski, co do rejestracji wniosku złożonego przez inne państwo. Ustawa (10) reguluje także zasady oraz tryb kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność produktów rolnych i środków spożywczych posiadających ChNP, ChOG albo GTS ze specyfikacją. Kontrole te są dokonywane na wniosek producenta przez jednostki certyfikujące i podlegają zasadom oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Zapisy końcowe ustawy przewidują sankcje karne dla podrabiających produkty, których nazwy są chronione.

Tworzenie Listy Produktów Tradycyjnych na poziomie krajowym

Na mocy ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. została utworzona Lista Produktów Tradycyjnych (10). Wnioski o wpisanie na Listę Produktów Tradycyjnych (LPT) składane są do właściwego marszałka województwa i w odróżnieniu od składanych do UE mogą je składać nie tylko grupy zorganizowane, ale też osoby fizyczne i osoby prawne, wytwarzające produkt. Zgodnie z nowelizacją ustawy (10), która weszła w życie w dniu 6 stycznia 2009 r., na Listę wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz są elementem tożsamości społeczności lokalnej. Uznaje się za tradycyjne metody produkcji wykorzystywane co najmniej od 25 lat. Produkty mogą być rejestrowane w dziesięciu kategoriach. Złożone wnioski są oceniane pod względem spełnienia wymagań prawnych dla produktów tradycyjnych przez marszałka województwa, po zasięgnięciu opinii izby gospodarczej zrzeszającej podmioty wytwarzające produkty tradycyjne. Wnioski ocenione pozytywnie przesyłane są do ministra właściwego do spraw rynków rolnych, który umieszcza produkt na LPT. Umieszczenie na Liście nie przyznaje żadnej ochrony prawnej produktom, a jedynie informuje o spełnieniu przez nie wymagań. Wpisane produkty nie podlegają żadnym dodatkowym kontrolom. Wytwórcy produktów nie mają przyznanych dodatkowych praw, otrzymują tylko pisemną informację potwierdzającą wpis produktu na Listę, która nie jest certyfikatem. Liczba produktów znajdujących się na liście przekroczyła już 1230 (tab. 2). Porównując dane zawarte w obu tabelach (tab. 1 i 2) można stwierdzić, że na krajowej liście przeważają dania i potrawy gotowe, zaś na listach produktów o ChNP i ChOG zarejestrowanych w UE – sery.

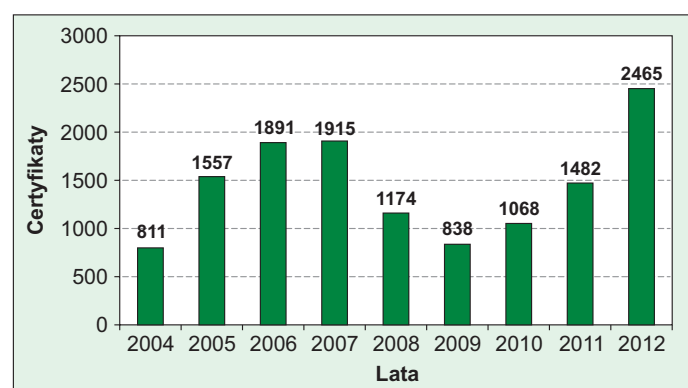
Oprócz wyróżniania żywności poprzez umieszczenie na LPT, w Polsce Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, działając zgodnie z art. 4 ustawy (12), uznaje w drodze decyzji administracyjnej krajowe systemy

Tab. 2. Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych (10. 04. 2014 r.)

Kategoria produktów	Produkty mleczne	Produkty mięsne	Produkty rybactwa	Warzywa i owoce	Wyroby piekarnicze i cukiernicze	Oleje i tłuszcze	Miody	Gotowe dania i potrawy	Napoje	Inne produkty	Ogółem
Województwo											
Dolnośląskie	4	7	2	4	8	1	5	4	6	–	41
Kujawsko-pomorskie	3	3	–	4	13	1	1	12	12	3	52
Lubelskie	2	15	3	12	31	5	7	21	22	1	119
Lubuskie	1	3	1	4	6	–	2	2	8	–	27
Łódzkie	3	15	–	12	21	2	3	10	9	–	75
Małopolskie	10	16	3	13	27	1	4	21	11	4	110
Mazowieckie	2	24	2	6	9	3	5	7	8	3	69
Opolskie	3	9	1	8	11	2	2	15	2	3	56
Podkarpackie	10	41	1	9	39	2	3	41	12	–	158
Podlaskie	10	5	1	4	8	1	3	10	3	3	48
Pomorskie	3	20	13	12	22	2	3	43	16	3	137
Śląskie	12	12	3	9	32	2	3	56	6	1	136
Świętokrzyskie	1	18	5	13	11	4	2	7	4	1	66
Warmińsko-mazurskie	3	13	–	1	3	–	3	–	2	–	25
Wielkopolskie	6	33	–	7	5	6	1	19	10	2	89
Zachodniopomorskie	–	–	3	6	4	–	7	2	3	1	26
Razem	73	234	38	124	250	32	54	270	134	25	1234

jakości żywności, o których mowa w art. 32 rozporządzenia 1698/2005 (5). Systemy jakości żywności, aby mogły być uznane za krajowe, muszą zgodnie z prawem spełniać następujące kryteria: 1) specyfikacja produktu końcowego, wyprodukowanego w ramach takich systemów wynika ze szczegółowych obowiązków dotyczących metod rolnictwa, które gwarantują: cechy charakterystyczne, łącznie z procesem produkcyjnym, lub jakość produktu końcowego, która w sposób znaczący przewyższa handlową jakość produktów w zakresie zdrowia publicznego, zdrowia zwierząt i roślin, dobrostanu zwierząt i ochrony środowiska naturalnego; 2) w systemach są obowiązkowe specyfikacje produktów, a zgodność z tymi specyfikacjami weryfikowana jest przez niezależne organy kontrolne; 3) systemy są otwarte dla wszystkich producentów; 4) systemy są przejrzyste i zapewniają pełną możliwość odtworzenia historii produktu; 5) systemy odpowiadają bieżącej lub przewidywanej koniunkturze na rynku. Dotychczas na podstawie opracowanych zasad uznanych zostało pięć systemów jakości żywności. Pierwszy z systemów to Integrowana Produkcja urzędowo kontrolowana (IP). Jest to dobrowolny system uprawy roślin, ich ochrony i nawożenia, który ma równocześnie zapewnić ochronę środowiska i zdrowia ludzi (11). Urzędem odpowiedzialnym na mocy prawa za wydawanie certyfikatów oraz nadzór nad systemem jest Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN). Producenci zainteresowani otrzymaniem certyfikatu IP są zobowiązani do ukończenia szkolenia (odrębnie w odniesieniu do roślin sadowniczych, warzywniczych i rol-

niczych) i posiadania aktualnego zaświadczenie o jego ukończeniu. Uczestnicy systemu mają obowiązek dokumentowania i prowadzenia produkcji w oparciu o metodyki zatwierdzone przez Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Zamiar stosowania IP producent roślin zgłasza corocznie, a certyfikat poświadczający stosowanie IP wydawany jest na okres nie dłuższy niż 12 miesięcy. Statystyki prowadzone przez Ministerstwo wskazują na coroczny wzrost liczby wydanych certyfikatów (ryc. 1). Niezaprzeczalną korzyścią, oprócz korzyści marketingowych (ryc. 2), jest spełnienie wymogów stawianych przez system Wzajemnej Zgodności – Cross Compliance w ramach płatności bezpośrednich, które w zakresie ochrony roślin i bezpieczeństwa żywności obowiązują od 1 stycznia 2011 r. Od początku 2014 r., wprowadzono zmiany zasad uczestnictwa w systemie (13).



Ryc. 1. Liczba certyfikatów uzyskanych w ramach systemu IP w poszczególnych latach



Ryc. 2. Znak nadawany produktom wytwarzanym w ramach systemu jakości Integrowana Produkcja

Drugim krajowym systemem wyróżniania żywności specjalnej jakości jest system Jakość i Tradycja (JT) który opracowany został przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi 12 czerwca 2007 r. podjął decyzję o uznaniu tego systemu za krajowy system jakości żywności. Produkty zgłaszane do udziału w systemie JT muszą zostać wyprodukowane przy użyciu naturalnych surowców, identyfikowalnych, nie zawierających GMO. Ponadto produkty te mają posiadać szczególną jakość lub reputację odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii. Dodatkowe wymagania dotyczą tradycyjnych produktów produkcji podstawowej. Za tradycyjną uznaje się odmianę roślin czy też rasę zwierząt, które użytkowano przed 1956 r. Producenci występujący o zarejestrowanie w systemie JT muszą złożyć wymagane regulaminem dokumenty, w tym specyfikację produktu. Produkt podlega szczegółowej weryfikacji zgodnie z Regulaminem Znak, który został przyjęty przez Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej (ryc. 3). Znak Jakość Tradycja jest znakiem zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym i chronionym zgodnie z prawem własności przemysłowej. W systemie zarejestrowało dotychczas swoje produkty 76 producentów, w tym PPMG „Galicja” Sp. z o.o., której znakiem JT wyróżniono 6 produktów na ogólną liczbę 126.



Ryc. 3. Znak systemu Jakość i Tradycja

Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego jest autorem opracowanego systemu QMP (Quality Meat Program). W 2008 r. został on oficjalnie uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za jeden z krajowych systemów jakości żywności. System QMP jest zbiorem zasad, określających cały proces produkcji mięsa wołowego, od wskazania ras bydła na najlepsze mięso, po sposób jego pakowania i oznakowania.



Ryc. 4. Znak systemu jakości wołowiny Quality Meat Program

Uwzględnia również standardy dotyczące transportu zwierząt i sposobu postępowania z nimi w rzeźniach. Wszyscy uczestnicy pracujący w systemie QMP, nie tylko producenci gotowego wyrobu, muszą przestrzegać określonych standardów. Nad ich przestrzeganiem na każdym etapie, począwszy od warunków hodowli, czuwają wyszkoleni kontrolerzy jakości i certyfikowani audytorzy. Produkty wytworzone w ramach systemu na opakowaniach mają umieszczony znak, który je wyróżnia (ryc. 4). W drugiej połowie 2012 r. Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego rozpoczęło kampanię informacyjną „QMP – wołowina zawsze dobra”, której celem jest poszerzenie wiedzy o systemie QMP oraz o certyfikowanej wołowinie.

Kolejny system Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) został opracowany w 2009 r. przez naukowców ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytutu Zootechniki w Krakowie, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Inicjatorami powstania systemu była Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI). Przesłankami dla opracowania systemu dla produktów mięsnych były: wyróżnienie produkcji wprowadzającej wyższą jakość żywności, działanie na rzecz konsolidacji branży, ochrona polskich producentów w całym łańcuchu żywnościowym oraz wypracowanie narzędzia efektywnej promocji. System obejmuje swoim zasięgiem wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego w wybranych branżach i jest sukcesywnie rozbudowywany. Uczestnikami systemu, zgodnie z opracowanym regulaminem, są podmioty produkujące, przetwarzające, magazynujące, pakujące lub wprowadzające do obrotu artykuły rolno-spożywcze, a także zajmujące się dostawami maszyn i urządzeń, środków dezynfekujących i czyszczących, opakowań oraz innych materiałów kontaktujących się z żywnością. Nadzór nad prawidłowym funkcjonowaniem, ciągłym doskonaleniem i promowaniem systemu QAFP sprawuje UPEMI. Wytyczne opracowane dla produkcji, magazynowania, pakowania i wprowadzania do obrotu konkretnych produktów są publikowane w Zeszytach Branżowych. Wymagania systemowe są weryfikowane przez niezależną jednostkę certyfikującą, spełniającą wymagania regulaminu opracowanego w systemie QAFP. Regulamin przewiduje konieczność posiadania akredytacji Polskiego Centrum Akredytacji w odniesieniu do wymagań normy PN:EN 45011:2000 w zakresie wyrobów przemysłu spożywczego. Produkty



Ryc. 5. Znak systemu Gwarantowanej Jakości Żywności

wytwarzane w ramach systemu są wyróżniane specjalnym znakiem (ryc. 5). Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi uznał za krajowy system QAFP początkowo tylko dla mięsa wieprzowego (11 grudnia 2009 r.) wraz z zeszytem branżowym „Kulinarne mięso wieprzowe”, następnie kolejną decyzją (13 stycznia 2011 r.) włączono wymagania dla „Kulinarnego mięsa z piersi kurczaka i indyka oraz tuszek i elementów młodej polskiej gęsi owsianej”, a 18 stycznia 2012 r. wymagania produkcyjne i jakościowe dla produkcji „Wędlin”. Przewidziany jest dalszy rozwój systemu poprzez opracowanie wymagań dla kolejnych produktów.

Kolejnym dobrowolnym, otwartym, krajowym systemem, jakości żywności jest System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System). Opracowany został przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” oraz związek „Polskie Mięso”. Jego celem jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego, które ma zachowane ważne dla konsumentów i przetwórców parametry, jakości mięsa. Wieprzowina produkowana w ramach PQS swoją wysoką jakość zawdzięcza przestrzeganiu na każdym etapie produkcji specjalnie opracowanych wymagań. System opiera się m.in. na wykorzystaniu odpowiednich ras świń i określonych zasadach ich żywienia. Wymagania systemowe uwzględniają i są zgodne z zapisami prawnymi obowiązującymi w zakresie dobrostanu i zdrowia zwierząt oraz ludzi, jak również wymogami ochrony środowiska. Dzięki opracowanemu sposobowi identyfikacji zwierząt i półtuszy, System gwarantuje pełną identyfikowalność uzyskanego produktu i daje możliwość prześledzenia drogi pochodzenia mięsa od partii mięsa do stada, z którego to mięso pochodzi (traceability). Podobnie jak w systemie QAFP spełnienie warunków potwierdza niezależna jednostka certyfikująca, akredytowana na zgodność z normą PN EN 45011. Uczestnicy otrzymują certyfikat i mogą posługiwać się charakterystycznym logo Systemu (ryc. 6).

Opracowane i wdrożone systemy jakości stawiają sobie różne cele, które wyróżniają produkty i mają zagwarantować powtarzalną jakość. Podsumowując, krajowe systemy zaakceptowane przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi można podzielić na dwie grupy, pierwszą, w której wartością dodaną produktu jest



Ryc. 6. Znak systemu jakości wieprzowiny PQS

szeroko pojęta tradycja i drugą, w której specjalna jakość jest wynikiem współpracy i przestrzegania reguł uczestników systemu na poszczególnych etapach wytwarzania produktu. Biorąc pod uwagę dynamikę zmian w konsumpcji żywności, jak i uwzględniając wymagania stawiane systemom jakości żywności na poziomie krajowym, można prognozować, że liczba ich będzie wzrastać.

Piśmiennictwo

1. Guerrero L., Claret A., Verbeke W., Enderli G., Zakowska-Biemans S., Vanhonacker F., Issanchou S., Sajdakowska M., Granli B. S., Scalvedi L., Contel M., Hersleth M.: Perception of traditional food products in six European regions using free word association Food Quality and Preference 2010, 21, 225-233.
2. Komunikat Komisji do Rady, Parlamentu Europejskiego, Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego i Komitetu Regionów „w sprawie polityki jakości produktów rolnych” Bruksela, dnia 28.5.2009 KOM (2009) 234.
3. Ogrodowska B.: Tradycje polskiego stołu. Ocalić od zapomnienia. Sport i Turystyka MUZA SA, Warszawa 2012.
4. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych. Dz. U. U. E. L 343/1 z dnia 14.12.2012.
5. Rozporządzenie Rady (WE) nr 1698/2005 z dnia 20 września 2005 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW).
6. Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.
7. Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.
8. Rozporządzenie nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.
9. Sztajn J., Wiszniewska-Laszczyk A.: Uregulowania prawne UE i krajowe dotyczące żywności tradycyjnej i regionalnej. Med. Weter. 2010, 66, 79-82.
10. Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych. Dz. U. 2008.216.1368.
11. Ustawa z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin (tekst jednolity) Dz. U. 2008.133.849.
12. Ustawa z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Dz. U. 2007 Nr 64 poz. 427 z późniejszymi zmianami.
13. Ustawa z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin Dz. U. 2013. poz. 455.
14. Zielona Księga w sprawie jakości produktów rolnych: normy jakości produktów, wymogi w zakresie produkcji rolnej, systemy jakości. Bruksela, dnia 15.10.2008 KOM. 2008. 641.

Adres autora: prof. dr hab. Joanna Sztajn, ul. Oczapowskiego 14, 10-718 Olsztyn; e-mail: sztajn@uwm.edu.pl