

ZENON ZDUŃCZYK

KONCEPCJA CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI REGIONALNEJ W POLSCE W KONTEKŚCIE WYMAGAŃ UNII EUROPEJSKIEJ

Streszczenie

W artykule przedstawiono najważniejsze zagrożenia bezpieczeństwa żywności i wynikającą z tego strategię kontroli jakości żywności w Europie i w Polsce. Omówiono europejską strategię ochrony konsumentów i producentów żywności, obejmującą ustawową ochronę konsumentów, nadzorowany przez państwo system kontroli produkcji i produktów, monitoring jako strategiczne rozpoznawanie możliwych zagrożeń oraz kontrolę wewnętrzną w zakładach produkcyjnych. Wskazano certyfikację produktów jako ważny element ochrony praw producentów i konsumentów produktów spożywczych, szczególnie żywności regionalnej. Omówiono potrzeby w zakresie certyfikacji żywności regionalnej w Polsce, w tym celowość powołania Krajowej Jednostki Certyfikacji Żywności.

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo żywności, certyfikacja żywności regionalnej, znaki ochrony produktów regionalnych.

Bezpieczeństwo żywności – zagrożenia i obawy konsumentów

Odnotowane w ostatniej dekadzie przypadki skażeń chemicznych produktów spożywczych oraz występowanie BSE i pryszczycy, spowodowały nasilone zainteresowanie bezpieczeństwem żywności. Częstotliwość występowania choroby Creutzfeldta-Jakoba o udokumentowanym związku z BSE jest wprawdzie nadal mała (nie przekraczająca 100 przypadków), jednakże skutki schorzenia na tle innych skażeń żywności są znacznie poważniejsze. W USA szacuje się, że skażenia żywności są przyczyną 76 mln zachorowań, 325 tys. hospitalizacji i 5 tys. zejść śmiertelnych rocznie [10]. Według ocen WHO [13], z powodu biegunek przenoszonych przez żywność lub wodę umiera rocznie ok. 2 mln dzieci. W Polsce średnio rocznie rejestruje się 30 tys. przypadków zachorowań na salmonellozy pokarmowe [cyt. wg 6]. Takie zdarzenia mają również poważne konsekwencje ekonomiczne. W Unii Europejskiej ocenia się,

że pośrednie i bezpośrednie skutki schorzeń o podłożu żywieniowym wynoszą około miliard euro rocznie [5].

Za najczęstszą przyczynę zagrożeń bezpieczeństwa żywności uznaje się skażenia patogenną mikroflorą (tab. 1).

Tabela 1

Najważniejsze zagrożenia bezpieczeństwa żywności.
Major food safety hazards.

Typ zagrożenia Type of a hazard	Źródło skażenia / Source of contamination
Patogenna mikroflora Pathogenic microflora	<i>Salmonella enteritidis</i> , <i>S. typhimurium</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>E. coli</i> O157:H7
Skażenia chemiczne Chemical contamination	Dioksyny, akrylamid, metale toksyczne, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, pestycydy
Pozostałości dodatków paszowych i leków Residues of foodstuff additives and drugs	Zawartość antybiotyków i anabolików w produktach, pozostałości innych stymulatorów wzrostu
BSE	Choroby prionowe bydła i owiec
Transgeneza roślin i zwierząt Transgenesis of plants and animals	Zawartość GMO w produktach spożywczych

Źródło: na podstawie / Source: on the basis of [5, 10, 11].

W szczególności dotyczy to schorzeń wywoływanych przez *Campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella* i *Escherichia coli* O157:H7, występujących w produktach pochodzenia zwierzęcego nieodpowiedniej jakości. Ryzyko zdrowotne związane z chorobami prionowymi bydła i owiec, zastosowaniem GMO w produkcji pasz i żywności oraz skażeniami chemicznymi żywności ocenia się znacznie niżej, niemniej zagrożenia te mają poważne skutki ekonomiczne i społeczne. Likwidacja całych stad bydła zagrożonego BSE pociągnęła olbrzymie koszty i wzbudziła poważny niepokój konsumentów. Ponad ¼ konsumentów we Francji jako pierwsze zagrożenie bezpieczeństwa żywności w najbliższych latach wymieniła BSE (tab. 2). Drugie miejsce na liście zagrożeń zajmuje obawa przed występowaniem w produktach spożywczych DNA z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, a w dalszej kolejności są wymieniane mikrobiologiczne i chemiczne skażenia wody, *Listeria*, skutki niewłaściwego przechowywania produktów w obiektach handlowych oraz zawartość w produktach pochodzenia zwierzęcego hormonów, dioksyn i antybiotyków [1].

Wzrastające obawy konsumentów przed skutkami BSE, pryszczycy, upowszechnianiem GMO oraz skażeniami mikrobiologicznymi i chemicznymi produktów spożywczych spowodowały daleko idące zmiany w prawodawstwie żywnościowym Unii

Europejskiej. Wcześniejsze ustalenia, zawarte w Dyrektywie Rady 397/8, która regulowała zasady urzędowej kontroli produkcji i producentów, oraz w Dyrektywie 43/93/EEC, która dotyczyła zasad higieny środków spożywczych, okazały się niewystarczające w stosunku do współczesnych wyzwań.

Tabela 2

Najczęściej wymieniane obawy konsumentów we Francji w zakresie bezpieczeństwa żywności w najbliższych 3 latach.

The most frequent concerns for and fears of food safety as indicated by consumers in France with regard to the next period of three (3) years.

Zagrożenie / Risks	Wskazania zagrożenia bezpieczeństwa żywności w pierwszej, drugiej i trzeciej kolejności, [%] First, Second, and Third Priority Level of food safety indications measured by the percentage fractions, [%]			
	1	2	3	Suma
BSE	27	16	10	52
GMO	14	10	9	32
Zanieczyszczenia wody Water pollutants	9	8	10	27
<i>Listeria</i>	9	11	7	26
Awaria chłodzenia / mrożenia Cooling / freezing failure	7	7	10	24
Pozostałości hormonów w mięsie Hormone residues in meat	5	9	7	22
Dioksyny / Dioxins	8	7	7	21
Pozostałości antybiotyków w produktach / Antibiotics residues in products	4	6	6	17

Źródło / Source: [1]

W następnych latach uzupełniono je Rozporządzeniem Parlamentu i Rady Europy nr 258/97 w sprawie nowej żywności i nowych składników oraz Białą Księgą: Bezpieczna żywność. Zintensyfikowano również prace zmierzające do kompleksowego skodyfikowania tego obszaru poprzez nowe regulacje Parlamentu i Rady Europy [2].

Europejska strategia ochrony konsumentów i producentów żywności

Przyjęcie Regulacji 178/2002 Parlamentu i Rady Europy ustanawiającego Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności zamyka ponad 10-letni okres precyzowania współczesnego prawa żywnościowego w Unii Europejskiej. Do najważniejszych zasad tego prawa należy:

- eliminowanie anonimowości produkcji żywności poprzez wprowadzenie systemów i procedur pozwalających na zidentyfikowanie każdego ogniwa w drodze surowców i produktów spożywczych „od pola do stołu”;
- zagwarantowanie na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji żywności niezbędnych działań kontrolnych państwa (gwaranta bezpieczeństwa żywności własnej oraz importowanej lub eksportowanej) oraz kontroli wewnętrznej w zakładach produkcyjnych.

Wymienione zasady były kluczową, obligatoryjną wytyczną w formułowaniu Strategii Bezpieczeństwa Żywności w krajach członkowskich i kandydujących, w tym w Polsce [12]. Zasadniczymi elementami realizacji Strategii są obligatoryjne funkcje państwa (prawna ochrona konsumentów oraz właściwe funkcjonowanie instytucji kontrolnych) oraz zobowiązania producentów, wynikające z ich odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo produktów.

Jako ważne elementy dostosowania Polski do prawa i praktyki Unii Europejskiej można wskazać (tab. 3):

- uchwalenie szeregu ustaw służących ochronie bezpieczeństwa konsumentów żywności;
- wzmocnienie kontrolnych funkcji państwa, m.in. poprzez powołanie (od 1 stycznia 2003 r.) nowej instytucji – Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – mającej wspomagać działania kontrolne Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Inspekcji Handlowej i Inspekcji Weterynaryjnej;
- techniczne, metodyczne i organizacyjne wzbogacenie krajowego monitoringu jakości gleb, roślin, produktów rolniczych i spożywczych, zapoczątkowanego decyzją Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej w 1995 r.;
- sukcesywne upowszechnianie zasad GMP i GMH oraz obligatoryjne stosowanie systemu HACCP w dużych zakładach przetwórstwa surowców spożywczych.

Ustawa o warunkach zdrowotnych żywienia i żywności, uchwalona przez Sejm 30 października 2003 r. obliguje zakłady przetwórstwa żywności do wdrożenia systemów HACCP do 1 maja 2004 r. Wprawdzie obowiązek ten nadal nie dotyczy podstawowych ogniw łańcucha produkcji żywności, tj. uprawy roślin i żywienia zwierząt, należy jednak oczekiwać, że zasady produkcji i dystrybucji żywności będą sukcesywnie zaostrzane i coraz częściej egzekwowane.

W Unii Europejskiej restrykcyjne przepisy służące bezpieczeństwu konsumentów uzupełniono prawem umożliwiającym ochronę interesów producentów. W szczególności dotyczy to produktów wytwarzanych w stosunkowo małej skali, utrudniającej konkurencję z masową, zunifikowaną produkcją dużych koncernów. Przeciwdziałanie unifikacji metod produkcji, a również ochronie lokalnego rynku pracy i różnorodności produktów spożywczych służą Rozporządzenia Rady nr 2081/92 i 2082/92 [2], które re-

guluje prawną ochronę produktów wytwarzanych regionalnie lub metodami tradycyjnymi.

Tabela 3

Główne elementy strategii bezpieczeństwa żywności w Polsce.
Main elements of food safety strategy in Poland.

Element Element	Sposób realizacji / Realization method
Ustawowa ochrona konsumentów Legal protection of consumers	W latach 2001-2003 uchwalono 5 nowych ustaw: o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (22.06.2001), o środkach żywienia zwierząt (23.08.2001), o rolnictwie ekologicznym (16.03.2001), o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (11.05.2001) oraz o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (21.12.2000; 1.01.2003).
System kontroli produkcji i produktów Production and Products Controlling Systems	Państwowa Inspekcja Sanitarna podlega Ministerstwu Zdrowia (koordynatorowi strategii), Inspekcja Handlowa podlega Urzędowi Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Inspekcja Weterynaryjna i Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych podlega Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Rozpoznawanie zagrożeń Risks Identification	Sukcesywne dostosowywanie zakresu i jakości krajowego monitoringu gleb, surowców rolnych i żywności w Polsce do standardów europejskich.
Kontrola wewnętrzna w zakładach Internal control in manufacturing factories	Wdrożenie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Higienicznej (GMH) i Rolniczej (GAP) oraz Systemu Analiz Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) w podstawowych ogniwach produkcji żywności.

Źródło / Source: [12].

Certyfikacja produktów elementem ochrony praw producentów i konsumentów żywności

Certyfikacja jest poświadczeniem, że wyrób, usługa lub system jakości jest zgodny z określonymi wymaganiami, np. normą, specyfikacją techniczną lub miejscem pochodzenia. Wspomniane już Rozporządzenia Rady nr 2082/92 reguluje zasady certyfikacji produktów wyróżniających się specyficznym charakterem, który w sposób wyraźny odróżnia produkt rolny lub produkt żywnościowy od podobnych im produktów należących do tej samej kategorii, przy czym sposób prezentacji nie będzie traktowany jako cecha odróżniająca. Produkty, które spełniają szereg warunków i przeszły określony proces certyfikacji mogą być oznaczane znakiem PGI, jako chronione oznaczenie geograficzne (*protection of geographical indication*) lub znakiem PDO, jako chronione oznaczenie pochodzenia (*protection of designation of origin*).

Przykładem szczególnego certyfikatu UE jest znak „Label Rouge” potwierdzający zastosowanie ściśle zdefiniowanych procedur w chowie zwierząt i przetwórstwie

uzyskiwanych surowców spożywczych. Z wielu względów, w tym obaw przed skażeniem mikrobiologicznym i chemicznym produktów, system „Label Rouge” jest szeroko stosowany w produkcji mięsa drobiowego. Dotyczy to technologii utrzymania i żywienia drobiu, w których zastosowane elementy chowu ekstensywnego gwarantują dobrostan zwierząt i pożądaną jakość użytych surowców paszowych. Procedura przyznawania znaku jest dość skomplikowana, a jednym z gwarantów praw konsumentów jest uczestnictwo przedstawicieli federacji konsumentów i stowarzyszeń ochrony zwierząt w procesie certyfikacji (tab. 4).

Tabela 4

Podstawowe zasady certyfikacji żywności w systemie „Label Rouge”.
Basic principles of food certification in accordance to a „Label Rouge” system.

Wyróżnik / Distinguishing feature (Trademark)	Sposób realizacji / Realization Method
Własność znaku Trademark proprietorship	Minister Rolnictwa Francji, od 1991 roku chroniony znak w Unii Europejskiej (EEC nr 1538/91)
Organ nadający Institution registering the trademark	Państwowa Komisja Certyfikacyjna, w tym reprezentanci nauki, federacji konsumentów, stowarzyszeń ochrony zwierząt i zrzeszeń producentów
Struktura / Structure	W procesie kwalifikacyjnym uczestniczy 17 lokalnych Jednostek Certyfikacji funkcjonujących zgodnie z normą EN/45011
Kryteria oceny Valuation criteria	Kontrole ferm, zakładów przetwórczych oraz sieci dystrybucji i sprzedaży, analizy chemiczne i ocena mikrobiologiczna surowców i produktów
Zakres oddziaływania Range of influence	Znacząca część wybranych grup produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym ponad $\frac{1}{3}$ kupowanych kurcząt, $\frac{1}{2}$ ferm chowu drobiu i $\frac{1}{2}$ sprzedawanych tuszek drobiowych

Źródło: na podstawie / Source: on the basis of [7, 8, 9].

System „Label Rouge” jest o tyle szczególny, że był już stosowany we Francji od blisko czterdziestu lat. Dopiero w minionej dekadzie, tj. po przyjęciu w krajach Unii Europejskiej Dyrektywy 2081/92/EEC, certyfikat „Label Rouge” uzyskał status znaku chronionego. Przykład „Label Rouge” wskazuje, że regulacje zawarte w Dyrektywie 2081/92/EEC mogą być wykorzystane do lokalnych potrzeb poszczególnych krajów członkowskich, jeśli wskazane produkty będą poddane ściśle zdefiniowanym i należycie kontrolowanym procedurom. System kontroli zastosowanych procedur produkcji i dystrybucji żywności musi być obiektywny, tj. niezależny od producentów oraz administracji państwowej odpowiedzialnej za resort rolnictwa.

Certyfikacja żywności regionalnej w Polsce

Zgodnie z art. 174 ustawy z dnia 30 czerwca 2000 r. – Prawo własności przemysłowej, oznaczenie geograficzne towaru może być stosowane, „*jeżeli określona jakość, dobra opinia lub inne cechy towaru są przypisywane przede wszystkim pochodzeniu geograficznemu tego towaru*”. Do ważnych warunków, jakie są niezbędne do zastrzeżenia znaku geograficznego, należy:

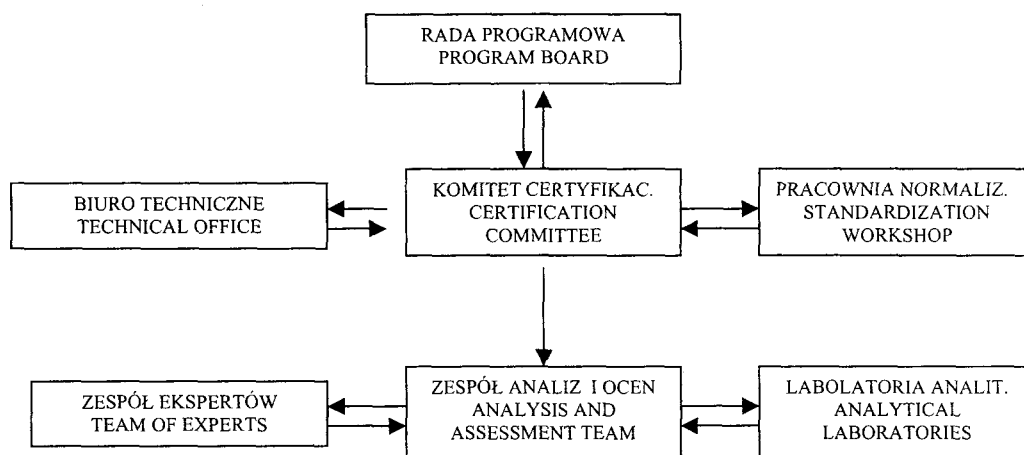
- dokładne określenie oznaczenia oraz elementów, z którymi będzie ono używane w obrocie, jak etykiety i opakowania;
- wskazanie towarów, którym znak ma być nadany;
- dokładne określenie granic terenu, do którego się odnosi;
- określenie szczególnych cech lub właściwości towarów, jako pochodzących z danego terenu.

Spełnienie wymienionych warunków wymaga nie tylko przygotowania odpowiedniego wniosku, ale również wdrożenia niezbędnych procedur kontrolnych pozwalających rozstrzygać, czy produkt wprowadzany do obrotu spełnia warunki zastrzeżone w oznaczeniu geograficznym. Takie zadanie może spełniać jedynie dobrze zorganizowana placówka, np. krajowa, a w miarę potrzeb również regionalna, Jednostka Certyfikacji Żywności.

Zgodnie z rozwiązaniami unijnymi i ustawą Sejmu RP z kwietnia 2000 r., jednostka taka winna spełniać wymagania zawarte w normie PN-EN 45011 (Wymagania ogólne dotyczące jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów), potwierdzone certyfikatem Polskiego Centrum Akredytacji. Ze względu na złożony proces certyfikacji, wymagający zarówno sprecyzowania wymagań formalnych, jak i sprawnie funkcjonującego systemu kontroli procesów produkcji oraz jakości uzyskiwanych produktów, Jednostka Certyfikacji Żywności (JCŻ) musi mieć odpowiednio rozbudowaną strukturę. Na rys. 1. zilustrowano strukturę takiej jednostki, podobnie jak funkcjonującej od kilku lat jednostki certyfikacji procesów produkcji i wyrobów hutniczych, chemicznych i elektrotechnicznych [4].

Analogicznie jak w systemie „Label Rouge”, w składzie Rady Programowej JCŻ winni być przedstawiciele nauk rolniczych, krajowych związków producentów żywności, organizacji konsumenckich oraz reprezentanci administracji państwowej. Zadaniem Rady Programowej, wspomaganej przez pozostałe organy Jednostki, jest wypracowanie kryteriów, warunków i trybu certyfikacji produktów spożywczych wyróżnianych znakiem regionalnym lub krajowym. Rada Programowa JCŻ może liczyć ok. 20 osób, a jej ustalenia realizuje mniej liczny (do 10 osób) Komitet Certyfikacyjny. Administracyjną obsługę systemu winno zapewniać Biuro Techniczne wspomagane przez Pracownię Normalizacyjną, odpowiadającą za aktualizację norm i wytycznych w zakresie wymaganej jakości i bezpieczeństwa żywności. Bieżące zadania JCŻ, w tym rozstrzyganie o wyborze trybu oceny zgłoszonego produktu, doborze ekspertów i labo-

ratoriów analitycznych, winien spełniać Zespół Analiz i Ocen, złożony z wybranych specjalistów z zakresu nauki o żywności i innych specjalności nauk rolniczych. Odpowiednio do potrzeb, stali członkowie Zespołu Analiz i Ocen mogą być wspierani przez Zespół Ekspertów, grupujący znacznie szerszą reprezentację specjalistów przygotowanych do oceny procesu produkcji lub właściwości wyrobów spożywczych, np. składu chemicznego, cech sensorycznych lub jakości mikrobiologicznej. Zespół Analiz i Ocen winien dokonać wyboru Laboratoriów Analitycznych, w których mogą być wykonywane analizy chemiczne odpowiednie do potrzeb procesu certyfikacji, a równocześnie funkcjonujące zgodnie z wymaganiami formalnymi, tj. potwierdzonym certyfikatem wdrożenia systemu zarządzania jakością według EN 45011.



Rys. 1. Schemat organizacyjny krajowej i regionalnej Jednostki Certyfikacji Żywności.

Fig. 1. National and regional Food Certification Bodies – an organization chart.

Właściwą podstawą do powołania Rady Programowej Krajowej Jednostki Certyfikacji Żywności powinna być Rada Naukowa programu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi „Polska Dobra Żywność” [3]. Program ten, powołany do wyselekcjonowania najlepszych polskich produktów spożywczych, wyróżnienia ich specjalnym znakiem i promowania na rynku krajowym i europejskim, winien być zmodyfikowany z uwzględnieniem trzech przesłanek:

- dostosowaniem programu do wymogów Unii Europejskiej, m.in. określonych w Normie PN-EN 45011;
- rezygnacja z funkcji promocyjnych na rzecz funkcji kontrolnych, pozwalających przyjąć pełną odpowiedzialność za produkty wyróżnione znakiem;
- dostosowanie struktury programu do możliwych potrzeb w zakresie certyfikacji żywności w Polsce.

Rozporządzenia Rady nr 2081/92 i 2082/92 [2] stworzyły szerokie możliwości

ochrony lokalnych (regionalnych, krajowych) produktów spożywczych. Wykorzystanie tych możliwości jest jednakże obwarowane wieloma wymaganiami, do których spełnienia są niezbędne nowe rozwiązania spełniające kryteria akceptowane w Unii Europejskiej. Bez ich wdrożenia ochrona wielu polskich produktów na rynku europejskim może być utrudniona.

Literatura

- [1] Bonny S.: Les consommateurs, l'agriculture, la qualité et la sécurité des aliments: une analyse du questionnement des consommateurs et des réponses apportées. *Prod. Animals*, 2000, **15**, 287-301.
- [2] http://europa.eu.int/comm/dgs/heath_consumer/index_en.htm
- [3] <http://www.bip.minrol.gov.pl>
- [4] <http://www.zetom-cert.com.pl>
- [5] Holtzapfel W.H.: Food safety in Europe. *FENS Circular*, 2002, **52**, 3.
- [6] Kijowski J.: Bezpieczeństwo zdrowotne oraz jakość żywieniowa mięsa drobiowego i jaj. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2001, **4** (29) Supl., 82-92.
- [7] Kijowski J.: Jakość mięsa kurcząt z systemu ekstensywnego "Label Rouge". W: „Sterowanie jakością mięsa kurcząt brojlerów”, Instytut Zootechniki Oddział Badawczy Drobiarstwa Zakrzewo, 2002, 43-52.
- [8] Laszczyk-Legendre A.: Label rouge traditional free-range poultry: a concept including quality, environment and welfare. *Proceedings of the XIV European Symposium on the Quality of Poultry Meat*, 1, pp. 255-264.
- [9] Sauver B.: Criteria and factors of the quality of French Label Rouge chickens. *Prod. Animal.*, 1997, **10** (3), 219-226.
- [10] Smith De Waal C.: Safe food from a consumer perspective. *Food Control*, 2003, **14**, 75-79.
- [11] Sperber W.H.: Food safety – future challenges. *Food Control*, 2003, **14**, 73-74.
- [12] Strategia bezpieczeństwa żywności, opracowanie pod kierunkiem L. Szponara, Warszawa, 11.02. 2002, 154 (maszynopis).
- [13] WHO surveillance program for control of food-borne infections and intoxications in Europe, 7th report: 1993-98.

A CERTIFICATION CONCEPT OF REGIONAL FOOD PRODUCTS IN POLAND WITH RESPECT TO THE EUROPEAN UNION REQUIREMENTS

S u m m a r y

The paper presents major food safety hazards and the consequential strategy for controlling food quality in Europe and Poland. The European protection strategy for consumers and food producers was discussed, including legal protection of consumers, government-monitored system of controlling food products and production, monitoring as a strategic tool to identify possible risks, and internal control in production plants.

Certification of food products has been acknowledged as a substantial protection element of producers' and regional food consumers' rights. Additionally, there were discussed needs for the certification of regional food products in Poland, as well as the purposefulness of establishing a National Institution of Food Certification.

Key words: food safety, certification of regional food products, product trademarks. ☒