

NOWOCZESNE METODY KONTROLI JAKOŚCI WYTWARZANIA SUROWCÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH W WYBRANYCH KRAJACH UE I W POLSCE

Agnieszka Wierzbicka

Zakład Techniki w Żywieniu, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Streszczenie: W pracy przedstawiono analizę istniejących systemów bezpieczeństwa żywności w aspekcie możliwości stworzenia całościowego systemu kontroli jakości żywności. Celem pracy było dokonanie oceny istniejących systemów kontroli i certyfikacji jakości żywności w wybranych krajach UE dla przyjęcia założeń polskiego systemu kontroli i certyfikacji jakości żywności. Zakres pracy obejmował analizę założeń przyjętych we Francji, Austrii, Niemczech oraz pewnych założeń przyjętych w Anglii, Belgii i całej UE dla wybranych grup produktowych. Podsumowując należy podkreślić, że wprowadzone dobrowolne systemy certyfikacji jakości przyniosły istotne efekty rynkowe dla tych produktów. Dlatego też w obecnej dobie wysokiej konkurencji na polskim rynku zagranicznych produktów oraz na rynkach unijnych dla polskiej żywności istnieje potrzeba wprowadzenia systemu, który był by uznanym i wiarygodnym systemem umożliwiającym konkurowanie jakością, a nie tylko niską ceną na rynkach unijnych.

Słowa kluczowe: systemy bezpieczeństwa żywności, systemy jakości żywności

Wstęp

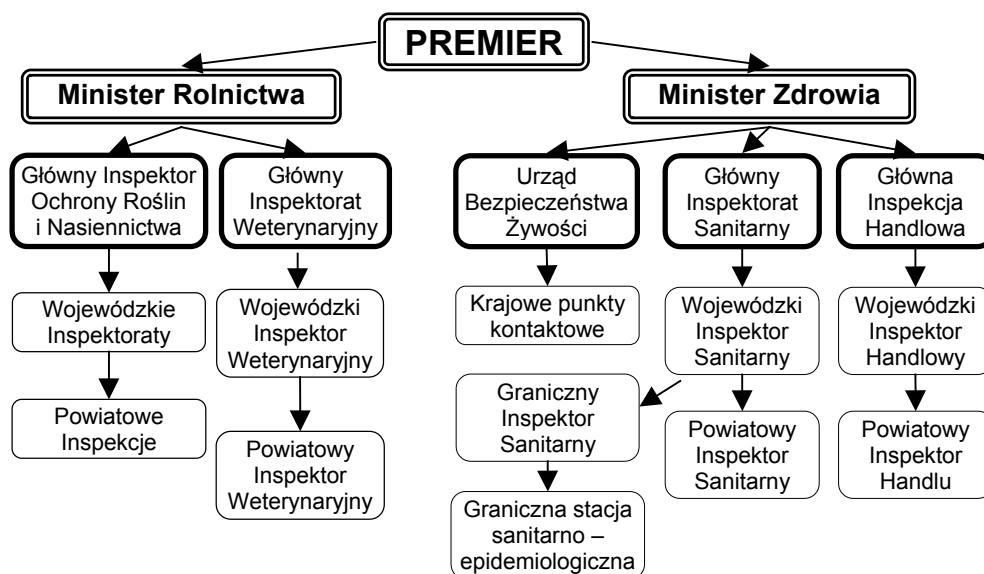
Po wejściu w życie rozporządzenia 178/2002 Rady i Parlamentu Europejskiego w krajach UE jak również w Polsce podjęto decyzje o zbudowaniu systemu bezpieczeństwa żywności zgodnego z wymogami w/w rozporządzenia poprzez między innymi stworzenie:

- systemu wczesnego wykrywania dla żywności i paszy RASFF (*Rapid Alarm System for Food and Feed*),
- Urzędu Bezpieczeństwa Żywności – niezależny naukowy punkt referencyjny w ocenie ryzyka,
- laboratoriów regionalnych, międzyregionalnych i referencyjnych.

System *RASFF (Rapid Alarm System for Food and Feed)*, powstał na bazie 57 regulacji zapewniających bezpieczeństwo żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz produkcji pasz i hodowli żywca oraz oznakowania żywności.

Kolejnym ogniwem systemu bezpieczeństwa to Urząd Bezpieczeństwa Żywności – niezależna naukowa jednostka referencyjna w ocenie ryzyka. Wbudowane w układ bezpieczeństwa są sieci laboratoriów kontroli bezpieczeństwa żywności na szczeblu regionalnym i międzyregionalnym do stałego monitorowania oraz referencyjnych na szczeblu krajowym.

Nadzór na kontrolą w zakresie bezpieczeństwa żywności sprawują podlegający bezpośrednio premierowi ministrowie zdrowia i rolnictwa, którzy kontrolują podległe im inspekcje odpowiedzialne za bezpieczeństwo (rys. 1).



Źródło: opracowanie własne w oparciu o materiały Głównego Inspektoratu Sanitarnego, 2005
Source: own studies based on the materials from Chief Sanitary Inspectorate, 2005

Rys. 1. Układ odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności w Polsce
Fig. 1. The system of responsibility for food safety in Poland

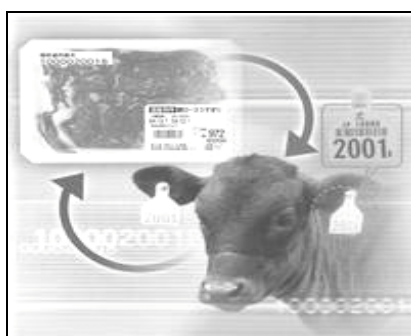
Polski system bezpieczeństwa jest zbliżony z europejskim ze względu na przyjęcie regulacji unijnych bezpieczeństwa żywności takich jak:

- (EC) No 178/2002, (EC) 1605/2002, (EC) No 1642/2003 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- (EC) No 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych;
- (EC) No 853/2004 ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego;
- (EC) No 854/2004 ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi;
- (EC) No 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulacjami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt,
- (EC) No 1774/2002 wprowadzające zasady karmienia zwierząt przeznaczonych i nie przeznaczonych do konsumpcji przez człowieka.

Nowoczesne metody kontroli...

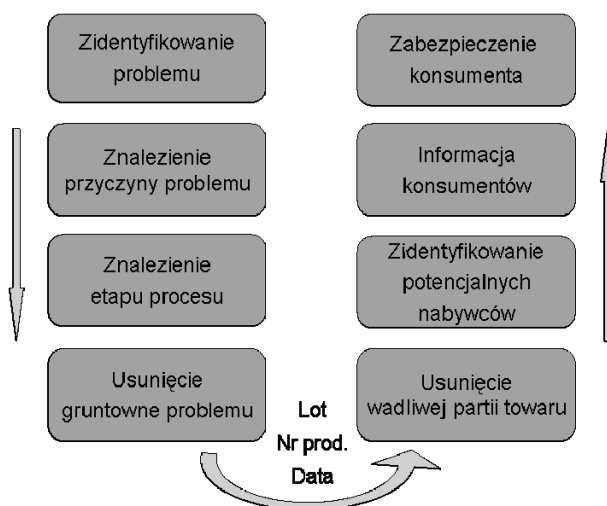
Należy zaznaczyć, że żywność pochodzenia zwierzęcego podlega nadzorowi w oparciu o systemy identyfikowalności (rys. 2, 3), takie jak:

- System *TRACES (TRAdE Control and Expert System)*, *CELAB* informatyczny zintegrowany system laboratoryjny,
- wymagania dla Inspekcji Weterynaryjnej z dnia 29 stycznia 2004 (Dz. U. z dn. 2 III 2004).



Źródło: opracowanie własne w oparciu o materiały Głównego Inspektoratu Sanitarnego, 2005
source: own studies based on the materials from Chief Sanitary Inspectorate, 2005

Rys. 2. System identyfikacji dla bydła
Fig. 2. Identifiability system for beef



Rys. 3. Proces identyfikowalności produktów mięsnych [Wierzbicka 2006a]
Fig. 3. The process of meat products identifiability

Główne zadania realizowane przez system kontroli i bezpieczeństwa żywności (RiPE 178/2002) to zagwarantowanie, że żywność nie spełniająca wymogów nie znajdzie się na rynku, będzie należyta ochrona ludzkiego zdrowia i życia.

Jak z powyższego wynika zakres bezpieczeństwa żywności został uregulowany, nie została natomiast uregulowana kwestia certyfikacji jakości produktów spożywczych. Nie istnieje w UE ani w Polsce obligatoryjny, całościowy system certyfikacji jakości żywności dla pojedynczych produktów jak i całych grup produktowych. Występują natomiast krajowe systemy jakości dla poszczególnych produktów między innymi w takich krajach jak Austria, Francja, Niemcy, Wielka Brytania. Objęty certyfikacją asortyment żywności w tych krajach wykazał wielokrotnie wyższy udział w rynku niż przed ich certyfikacją. Wpływ na to miała niewątpliwie wysoka wiarygodność certyfikowanych produktów u odbiorców oraz bezimienny standard jakościowy. Dlatego, też mając na uwadze uzyskane efekty certyfikacji jakości żywności w w/w krajach w Polsce taki system certyfikacji powinien powstać i obejmować istotne grupy asortymentowe żywności w celu podwyższenia konkurencyjności przy wykorzystaniu atrybutów jakościowych.

Cel i zakres pracy

Celem pracy było dokonanie oceny istniejących systemów kontroli i certyfikacji jakości żywności w wybranych krajach UE dla przyjęcia założeń polskiego systemu kontroli i certyfikacji jakości żywności.

Zakres pracy obejmował prezentację wybranych systemów w całej UE oraz określonych założeń przyjętych w Niemczech, Austrii i we Francji jak również pewnych założeń przyjętych w Hiszpanii i Wielkiej Brytanii dla wybranych grup produktowych w celu opracowania polskiego systemu certyfikacji jakości żywności.

Wybrane systemy jakości występujące w UE

W zakresie produkcji pasz:

- *QS* – pasze,
- *GMP+* (*GMP* i *HACCP*);

Standardy dla wybranych produktów rolno-spożywczych:

- *QS* – mięso, wyroby mięsne, drób, wędliny, warzywa, owoce,
- *EurepGAP* - warzywa, owoce,
- *UE* – oznaczenie wołowiny zgodnie z rozp. (WE) 1760/2000 PEiR;

Kontroli jakości żywności:

- *QS* – *Ihr Prüfsystem für Lebensmittel* - Niemcy,
- *AMA-Gütesiegel* – Austria,
- *Label Rouge* – Francja;

Wprowadzania żywności do handlu:

- *BRC*,
- *IFS*.

Niemcy – „QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel“



źródło: Sochaczewski 2006

Rys. 4. Niemiecki znak jakości

Fig. 4. German Quality Mark

Nadzór nad systemem sprawuje organizacja „QS Qualität und Sicherheit GmbH” („QS Jakość i Bezpieczeństwo Sp. z o.o.”).

W skład *QS*... wchodzi przedstawiciele związków i organizacji producentów, przetwórców oraz przedstawiciele *CMA* („*Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft GmbH*” - Centralna Spółka Marketingowa Niemieckiej Gospodarki Rolnej – organizacja, która prowadzi działania marketingowe finansowane z Funduszu Wspierania Sprzedaży Niemieckiego Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej).

QS – „*Prüfsystem*“ całościowy system gwarantujący jakość wytwarzania żywności tzw. zapewnia jakość produktu „od pola do stołu”.

Podstawą systemu jest przejrzystość wytwarzania produktu rolno–spożywczego. System ogniskuje swoje działania na wyznaczaniu dla każdego etapu produkcji warunków, jakie muszą być spełnione, na sporządzaniu dokumentacji oraz przeprowadzaniu kontroli na każdym etapie produkcji.

QS daje korzystne rozwiązanie zarówno dla konsumentów, którzy w efekcie mają żywność o gwarantowanym pochodzeniu i jakości, jak i dla uczestników poszczególnych etapów wytwarzania produktu, bowiem mogą oni skoncentrować się na swoim etapie, nie musząc kontrolować pochodzenia składników do wytwarzanego przez nich produktu.

Do zadań „QS Qualität und Sicherheit GmbH” należy:

- określenie wytycznych dla wyrobów ubiegających się o znak jakości „*QS*”,
- koordynowanie kontroli systemu,
- gwarantowanie jakości produktu poprzez trójstopniową kontrolę na każdym etapie wytwarzania produktu.

Pierwszym etapem jest kontrola wewnątrzzakładowa – polega ona przede wszystkim na kontroli dokumentacji.

Drugim etapem jest kontrola zewnętrzna, która przeprowadzana jest m. in. przez wyspecjalizowane instytuty.

W trzecim etapie następuje sprawdzanie czy produkcja odbywa się zgodnie z wytycznymi gwarantującymi jakość, a także poprawność działania kontroli wewnętrznej. Wyniki każdej kontroli przekazywane są do „*QS Qualität und Sicherheit GmbH*”, która nadzoruje cały system i przeprowadza kontrolę.

Niemiecki system jakości objął do chwili obecnej:

- mięso surowe oraz przetwory mięsne,
- świeże owoce i warzywa,
- ziemniaki.

Pozytywne oddziaływanie systemu na rynek ww. produktów skutkuje faktem, iż w przyszłości planowane jest objęcie stosownymi wytycznymi także innych branż.

Austria- znak jakości "AMA-Gütesiegel"

Na mocy ustawy z 1992 r. utworzono Austriacką Agencję Rynku Rolnego (*Agrarmarkt Austria - AMA*), która zbudowała system jakości oparty na znaku "AMA-Gütesiegel": Działania związane z systemem jakości prowadzone są przez spółkę Agencji o nazwie "Agrarmarkt Austria Marketing Sp. z o.o." (*AMA Marketing GmbH*). Działania *AMA* oraz *AMA Marketing* finansowane są z opłat "parafiskalnych", do których wnoszenia obowiązane są m. in. mleczarnie, młyny, ubojnie, hurtowi producenci warzyw i owoców, ziemniaków, przedsiębiorcy wprowadzający do obrotu wina. *AMA Marketing* opracowała kryteria, jakie muszą spełniać producenci ubiegający się o przyznanie ich produktom znaku.



źródło: Sochaczewski 2006

Rys. 5. Austriacki znak jakości
Fig. 5. Austrian Quality Mark

W ramach przedmiotowych działań opracowane zostały wytyczne dotyczące przyznawania znaku m. in. dla:

- mięsa surowego – wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny,
- przetworów mięsnych,
- mleka i przetworów mlecznych,
- owoców, warzyw i ziemniaków,
- świeżych jaj.

Znak "AMA-Gütesiegel" jest przyznawany jedynie produktom, które spełniają określone kryteria jakości dotyczące metod produkcji, właściwości produktu oraz wymogi pochodzenia geograficznego produktu.

Oznaczenie pochodzenia i wygląd wersji znaku jakości są każdorazowo uzależnione od Państwa Członkowskiego lub regionu, w którym został wytworzony dany produkt każdego wnioskodawcy z każdego państwa UE (takie rozwiązanie zapewnia zgodność budowanego systemu jakości z przepisami UE dotyczącymi konkurencji (art. 28 TWE) i nie naraża na skargi ze strony producentów z innych krajów).

Podany na znaku region pochodzenia musi być regionem:

- w którym nastąpiło przetworzenie lub obróbka produktu,
- z którego pochodzą surowce służące do jego wytworzenia, z tym że jedna trzecia tych surowców może pochodzić z innych regionów, ale tylko wtedy gdy nie mogą być one uprawiane lub pozyskiwane w regionie pochodzenia produktu,
- w przypadku produktu mięsnego zwierzęta muszą pochodzić z określonego regionu.

AMA-Marketing w ramach promocji „*AMA-Gütesiegel*” ze środków z opłat branżowych przyznaje producentom pomoc na rzecz:

- budowy systemów zapewnienia jakości produktów (badania w zakresie ogólnej poprawy jakości produktów, sporządzenie i rozsyłanie dokumentacji dotyczącej zapewnienia jakości),
- działań z zakresu PR oraz kontroli jakości produktów (kontrole na miejscu przeprowadzane przez organy zewnętrzne, analizy laboratoryjne itp.),
- kampanii reklamowych, zwiększających świadomość konsumentów w zakresie jakości produktów oraz reklama znaku jakości. Ich celem jest tworzenie wizerunku znaku jakości, który może służyć jako pomoc przy dokonywaniu zakupu.

Francja – znak jakości *Label Rouge*

Label Rouge jest programem promocji wysokiej jakości francuskich towarów rolno-spożywczych, (wyjątek łosoś szkocki). We Francji obecnie ponad 400 produktów jest objętych tym znakiem. Znak *Label Rouge* jest przyznawany wyłącznie całej sieci produkcyjnej (producenci, przetwórcy i pośrednicy zorganizowani w grupę jakościową).



źródło: Sochaczewski, 2006

Rys. 6. Francuski znak jakości

Fig. 6. French Quality Mark

Każde ogniwo łańcucha powinno przestrzegać ścisłych norm, zgodnych ze specyfikacją, regularnie kontrolowanych. Godło promocyjne jest własnością francuskiego Ministerstwa Rolnictwa, ale zasady zdobywania godła promocyjnego są sprywatyzowane.

W *Label Rouge* specyfikacja produktu jest przedmiotem debaty publicznej, ekspertyzy wykonywane są przez instytuty badawcze. Sekcja „Analizy całościowej” krajowej Komisji ds. Znaków towarowych i certyfikatów (*CNLC*) wydaje swoją opinię na temat takiej specyfikacji. Specjalne jednostki *COFRAC* (zgodnie z normą EN/45011) akredytują jednostki kontrolne w systemie *ex ante* i *ex post*. w systemie zatwierdzenia przez władze publiczne pod względem niezawisłości, bezstronności, kompetencji i wydajności. Produkt zostaje zatwierdzony na mocy postanowienia między ministerialnego, a następnie poddany okresowi próbnemu. Okresowo aktualizowane są kryteria w celu uwzględnienia postępu technicznego i poprawy jakości produktów funkcjonujących na rynku.

Podobne rozwiązania stosowane są w innych krajach UE, m. in.: w Hiszpanii, Wielkiej Brytanii (*British Meat Logo*, *Quality Meat Scotland*), czy w Irlandii (*Bord Bia Quality*). W każdym z tych „narodowych” systemów identyfikacji pochodzenia oraz gwarantowania jakości oznaczenie może zdobyć producent z innego kraju spełniający wymagania (konstrukcja, wypracowana po negatywnych ocenach Komisji Europejskiej stosowania znaków jakości). Każdy system daje zapewnienie konsumentom wiarygodnej oraz łatwo dostępnej informacji o produktach spożywczych produkowanych w ramach tworzonych systemów identyfikacji.

Polska - znak jakości "Certyfikowana Jakość Żywności"

Zasady projektu polskiego systemu kontroli jakości artykułów rolno-spożywczych opierają się o:

- pełną identyfikacją pochodzenia od powstania surowca w gospodarstwie rolnym przeznaczonego do dalszego przetwarzania, aż do końcowego produktu żywnościowego wytworzonego w warunkach przemysłowych,
- możliwość objęcia systemem wszystkich zainteresowanych producentów rolnych i przetwórców żywności na równych zasadach,
- zapewnienie konsumentom wiarygodnej oraz łatwo dostępnej informacji o produktach spożywczych uzyskanych w ramach systemu,
- zapewnienie odbiorcom i konsumentom poza granicami Polski pełnej, wiarygodnej i rzetelnej informacji o wdrożonych systemach gwarantowanego pochodzenia i certyfikacji jakości żywności.



źródło: Wierzbicka 2006(a)

Rys. 7. Polski znak jakości
Fig. 7. Polish Quality Mark

Grupy produktowe objęte systemem gwarantowanego pochodzenia surowców rolnych i certyfikacji jakości żywności (ARR i KIG).

- mięsne,
- mleczne,
- zbożowe,
- warzywa i owoce,
- soki owocowe i warzywne,
- wyroby cukiernicze,
- miód,
- piwo,
- naturalne wody źródłowe, stołowe i lecznicze,
- napoje alkoholowe i wódka,
- ryby i produkty rybne.

Podsumowanie

Biorąc pod uwagę potencjał polskich producentów rolnych oraz przetwórców w sektorze rolno-spożywczym powinny być stale prowadzone działania zwiększające popyt w kraju i zagranicą na produkowaną przez nich żywność. Funkcję tą spełniłby zbudowany i wprowadzony system gwarantowanego pochodzenia surowców i certyfikacji żywności, który opierałby się o jasne, jednoznaczne kryteria oraz wyniki badań z akredytowanych laboratoriów.

Wobec dużej konkurencji ze strony innych państw producentów żywności, szeroko pojęte działania promocyjne żywności produkowanej w Polsce muszą stanowić nieodłączny element działalności gospodarczej. Użytecznym narzędziem wykorzystywanym w rywalizacji rynkowej powinna być wysoka wiarygodność znaku „*Certyfikowana Jakość Żywności*” oparta o stały monitoring jakości, tak aby jakości certyfikowanej żywności była niezmienna.

Wprowadzane środki wspierania sektora rolno – spożywczego powinny obejmować wsparcie certyfikatu „*Certyfikowana Jakość Żywności*” tak aby był znany i uznany w kraju i poza granicami. Nie mniej jednak działania te muszą być zgodne z obowiązującym prawodawstwem krajowym i Wspólnotowym w tym w szczególności by nie zakłócały wolnej konkurencji na rynku.

Bibliografia

- Wierzbicka A., Sochaczewski W.** 2007. System gwarantowanego pochodzenia surowców rolnych i certyfikacji jakości żywności. Zarządzanie Jakością Żywności. ARR Warszawa. s. 1-16.
- Sochaczewski W.** 2006. Systemy identyfikacji pochodzenia oraz gwarantowania jakości produktów spożywczych propozycja nowych rozwiązań instytucjonalnych, ARR, Warszawa. s. 1-22.
- Wierzbicka A.** 2006a, Zasady certyfikacji produktów żywnościowych, KIG FE/Z/62/10/2006. s. 1-43.
- Wierzbicka A.** 2006b. Założenia funkcjonowania Instytutu Jakości Żywności oraz certyfikacji jakości żywności, KIG FE/Z/38/10/2006, Warszawa. s. 1-28.
- Wierzbicka A.** „...NO GAPS”. European Community Project Ref. PHARE /2005/107-508, Implemented by BCCI. 2006, Sofia, Bulgaria. s. 1-11.

MODERN QUALITY CONTROL METHODS FOR PRODUCTION OF AGRICULTURAL AND FOOD MATERIALS IN SELECTED EU COUNTRIES AND IN POLAND

Abstract. The paper presents analysis of existing food safety systems in the aspect of potential for establishing an overall food quality control system. The purpose of the work was to evaluate existing food quality control and certification systems in selected EU countries for the purposes of acceptance of guidelines for Polish food quality control and certification system. The scope of work included analysis of guidelines approved in France, Austria, Germany, and certain guidelines approved in England, Belgium and the whole EU for selected product groups. To sum up, we should emphasize that implemented voluntary quality certification systems have brought significant market results for these products. Therefore today, as we observe strong competition of foreign products in Polish market, and plenty of competitive products for Polish food in the EU markets, there is a need to introduce a system, which would be recognised and reliable, and allow us to offer competitive quality, and not only low prices in the EU markets.

Key words: food safety systems, food quality systems

Adres do korespondencji:

Agnieszka Wierzbicka; e mail: agnieszka_wierzbicka@sggw.pl
Zakład Techniki w Żywieniu
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
ul. Nowoursynowska 159C
02-787 Warszawa