

Krystyna Ziółkowska  
Wydział Prawa i Administracji  
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie  
Tomasz Ziółkowski  
CSK Food Enrichment Poland sp. z o.o. w Toruniu

## Prawne aspekty autentyczności produktów mleczarskich na przykładzie masła i serów

**Słowa kluczowe:** autentyczność, masło, ser, produkt regionalny, ochrona prawna.

**Keywords:** authenticity, butter, cheese, regional product, legal protection.

**Schlüsselworte:** Authentizität, Butter, Käse, Regionalprodukt, Rechtsschutz.

### Wstęp

Z fałszowaniem żywności ludzkość boryka się od zarania dziejów. Jakość i bezpieczeństwo żywności były zawsze niesłuchane istotne. Żywność fałszowano na wiele sposobów. Podrabiano wszelkie możliwe produkty na każdym etapie wytwarzania i dystrybucji. Stałym elementem w tym układzie był tylko konsument, który tracił przede wszystkim pieniądze, a niekiedy nawet zdrowie<sup>1</sup>. Rynek żywności zarówno w Polsce, jak i na świecie podlega ciągłym procesom doskonalenia<sup>2</sup>. Po okresie realnego socjalizmu, kiedy konsument zmuszony był kupować artykuły spożywcze takie, jakie aktualnie znajdowały się w sklepach i pozbawiony był możliwości wyboru, rynek został zapełniony produktami o bardzo zróżnicowanej jakości. Na przestrzeni ostatnich lat można zaobserwować wzrost świadomości wśród konsumentów, dla których cena przestała być głównym kryterium decydującym o dokonanym wyborze. Pomimo tego nie uda-

---

Adres/Adresse/Anschrift: dr Krystyna Ziółkowska, Katedra Prawa Pracy i Zabezpieczenia Społecznego, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, ul. Warszawska 98, 10-702 Olsztyn, krystyna.holdynska@uwm.edu.pl; dr inż. Tomasz Ziółkowski, CSK Food Enrichment Poland, ul. Polna 140a, 87-100 Toruń, t.ziolkowski@cskfood.com.

<sup>1</sup> W. Sawicki, *Falszowanie żywności od czasów starożytnych do dziś*, Przemysł Spożywczy 63 (2009), nr 12, s. 2.

<sup>2</sup> E. Malinowska, *Jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle badań jednostek nadzoru*, Zarządzanie i Finanse 10 (2012), nr 3/2, s. 71.

ło się wyeliminować zjawiska określanego jako fałszowanie żywności. Zgodnie z definicją, zafałszowanie określa się jako użycie nieadekwatnej nazwy rodzajowej produktu w kontekście zawartych w nim składników, dodawanie niezadeklarowanych substancji dodatkowych oraz zamienników (substytutów) podmian surowcowych, niezgodności deklarowanej masy składników, klas wagowych z rzeczywistymi. W art. 3 ust. 10 Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych<sup>3</sup>, definiuje się artykuł spożywczy zafałszowany jako: produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów, w szczególności jeżeli: a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej, b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą, c) w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej. Natomiast Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w art. 3 ust. 3 pkt 45 wskazuje na prawniczą definicję produktu zafałszowanego<sup>4</sup>.

Proceder fałszowania żywności pojawił się już w czasach starożytnych. W Kodeksie Hammurabiego odnaleźć można zapisy o karach nakładanych na piwowarów za fałszowanie piwa<sup>5</sup>. W bliższych nam czasach, np. w okresie

<sup>3</sup> Ustawa z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2001, Nr 4, poz. 44 z późn. zm.).

<sup>4</sup> Ustawa z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006, Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.). Zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt 45, „środek spożywczy zafałszowany – środek spożywczy, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany w sposób określony w przepisach rozporządzenia nr 1169/2011, albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości; środek spożywczy jest środkiem spożywczym zafałszowanym, w szczególności jeżeli:

a) dodano do niego substancje zmieniające jego skład lub obniżające jego wartość odżywczą,  
b) odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego,  
c) dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości,  
d) niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano – wpływając przez te działania na bezpieczeństwo środka spożywczego”.

<sup>5</sup> J. Marczak, *Historia piwa* (3). Przem. Ferment. Owoc. Warzyw. 51 (2007), nr 12, s. 6; także M. Śmiechowska, *Autentyczność jako kryterium zapewnienia bezpieczeństwa żywności*, Ann. Acad. Med. Gedan. 43 (2013), s. 176.

rozbiorowym, na ziemiach Królestwa Polskiego, powszechnym było zjawisko fałszowania herbaty<sup>6</sup>. W okresie II Rzeczypospolitej ówczesne władze walczyły ze zjawiskiem fałszowania żywności. Wydany wówczas akt prawny, Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku<sup>7</sup>, zawierał nie tylko definicje artykułu żywnościowego „podrobionego”<sup>8</sup> i „sfalszowanego”<sup>9</sup>, lecz także sankcje karne za stosowanie tego proceduru<sup>10</sup>. O fałszowaniu produktów mleczarskich pisano w Polsce już w latach czterdziestych XX w. Wieloletni dyrektor Zakładu Badań Żywności i Przedmiotów Użytku PZH – Stanisław Krauze – wskazywał w Polskim Kodeksie Żywnościowym na liczne przykłady fałszowania mleka, masła, serów itp.<sup>11</sup>

Przyczyną fałszowania żywności jest chęć zwiększenia zysku poprzez obniżenie kosztów produkcji, zwiększenie konkurencyjności cenowej produktu, ukrycie faktycznego pochodzenia produktu, ukrycie niewłaściwej jakości produktu, rzadziej ukrycie błędów w procesie technologicznym. Skutki fałszowania żywności odczuwają zarówno konsumenci, gdyż kupują produkty niepełnowar-

<sup>6</sup> L. Czerwiecki, *Problemy autentyczności produktów spożywczych*, Roczn. PZH 55(2004), nr 1, s. 9; por. W. Roeske, *Alfons Bukowski 1858–1921. Zyciorysy zasłużonych farmaceutów*. Zarząd Główny PTFARM, Warszawa, 1968, s. 3–27.

<sup>7</sup> Dz.U. 1928, Nr 36, poz. 343.

<sup>8</sup> **Art. 4.** „W myśl niniejszego rozporządzenia artykuł żywności lub środek kosmetyczny jest „podrobiony”, jeżeli jest sporządzony w ten sposób, aby wydawał się produktem innym, niż jest w rzeczywistości i przez to posiada tylko pozór, nie zaś istotny skład, istotną własność lub istotną wartość odżywczą (użytkową) właściwego produktu”.

<sup>9</sup> **Art. 5.** „W myśl niniejszego rozporządzenia artykuł żywności lub środek kosmetyczny jest „sfalszowany”, jeżeli przeprowadzono w nim zmianę, oddziaływującą na jego istotny skład, istotną własność lub istotną wartość odżywczą lub użytkową, albo też zmianę, zmierzającą do ukrycia jego istotnego składu, istotnej lub własności istotnej wartości odżywczej lub użytkowej.

Artykuł żywności lub środek kosmetyczny jest w szczególności sfalszowany:

1) jeżeli dodano do niego jakiegokolwiek ciała, zmieniające jego skład, własność lub wartość odżywczą (użytkową), lub też oddziaływujące na jego skład, wartość lub własność, chociażby dodatek ten był nieszkodliwy dla zdrowia lub niemniejszej wartości odżywczej lub użytkowej;

2) jeżeli odjęto mu w całości lub w części jakiś składnik, stanowiący o jego składzie, własności lub wartości odżywczej lub użytkowej;

3) jeżeli go zmieszano, zafarbowano lub sproszkowano w ten sposób, że przez to ukryto jego skład, własność lub wartość odżywczą lub użytkową.

Wyjątek pod tym względem stanowi taki zewnętrzny sposób konserwowania artykułu żywności, przy którym środek konserwujący przed użyciem tego artykułu musi być usunięty, bądź to mechanicznie, bądź przez namoczenie w wodzie lub w inny jakikolwiek sposób, przy czym sposób usunięcia środka konserwującego winien być na opakowaniu artykułu żywności drukiem zaznaczony”.

<sup>10</sup> **Art. 32.** „Winny:

a) podrabiania lub fałszowania (art. 4 i 5) artykułów żywności i środków kosmetycznych, w celu wprowadzenia w błąd nabywców; (...) będzie karany pozbawieniem wolności do sześciu miesięcy i grzywną do siedmiuset pięćdziesięciu złotych lub jedną z tych kar”.

<sup>11</sup> Szerzej na ten temat: S. Kowalczyk, *Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabi do Codex Alimentarius*, Warszawa 2014, s. 461 i n.

tościowe, nieautentyczne, jak i uczciwi producenci przegrywający w nieuczciwej konkurencji. Niektóre zafałszowane produkty mogą być szkodliwe dla zdrowia, np. glikol etylowy w winach. Ujawnienie zafałszowania żywności szkodzi firmie, naraża na utratę rynków zbytu i kary finansowe. Zafałszowaniom może podlegać większość produktów spożywczych: soki owocowe i przetwory owocowe, napoje alkoholowe, miody, oleje roślinne, mięso i produkty mięsne oraz mleko i produkty mleczarskie<sup>12</sup>. Do najczęściej fałszowanych produktów mleczarskich należą: masło, sery oraz mleko spożywcze. Zjawisko to osiągnęło swoje apogeum pod koniec lat dziewięćdziesiątych XX w. oraz na początku wieku XXI. Powszechność zjawiska stała się jednym z powodów powołania do życia Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS)<sup>13</sup>. Działalność Inspekcji przyczyniła się do zmniejszenia skali negatywnych zjawisk, niestety, należy stwierdzić, że nie wyeliminowała ich całkowicie<sup>14</sup>.

Fałszowanie żywności ma ponadto wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów. J. Małysz zwraca uwagę, że aktualnie obowiązująca definicja środka spożywczego zafałszowanego jest niewystarczająca wobec umyślnego używania do produkcji żywności surowców skażonych bądź dodawania do produktów żywnościowych związków chemicznych groźnych dla zdrowia, aby upozorować wyższą jakość lub przedłużyć trwałość produktów<sup>15</sup>.

Celem niniejszej publikacji jest przedstawienie zjawiska fałszowania artykułów mleczarskich na przykładzie masła i serów dojrzewających.

## Aspekty fałszowania masła

Zgodnie z definicją – masłem nazywa się produkt tłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka<sup>16</sup>, zawierający 80–90 proc. tłuszczu mlecznego, „**masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu**” – 60–62 proc., „**masło półtłuszczowe**”

<sup>12</sup> Z. Targoński, A. Stój, *Zafałszowania żywności i metody ich wykrywania*, Żywność Nauka Technologia Jakość 45 (2005), nr 4 Supl., s. 30 i n.

<sup>13</sup> Kompetencje i zakres działań Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych określone zostały w Rozdziale 3 Ustawy z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, tj. w art. 16–22. Zob. także M. Taczanowski, *Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej*, Warszawa 2009, s. 255 i n.

<sup>14</sup> K. Ziółkowska, T. Ziółkowski, *Prawne i zdrowotne aspekty fałszowania mleka i jego przetworów*, w: W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności*, Szczytno 2013, s. 154.

<sup>15</sup> J. Małysz, *Bezpieczeństwo żywnościowe – wokół rozumienia kategorii bezpieczeństwa*, w: K. Duczkowska-Małysz, A. Szymecka (red.), *Wokół trudnych problemów globalnego rozwoju obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i rolnictwa*, Warszawa 2009, s. 155

<sup>16</sup> Zgodnie z wytycznymi standardu A-1 z 1971 r., opracowanym przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (zob. B. Staniewski, J. Kroll, *Masło i wyroby masłopodobne*, w: S. Ziajka (red.), *Mleczarstwo, zagadnienia wybrane*, t. 2, Olsztyn 1997).

– 39–41 proc., „ **tłuszcz mleczny do smarowania X proc.**” – mniej niż 39 proc. lub 41–60 proc. lub 62–80 proc. tłuszczu mlecznego<sup>17</sup>. Masło możemy otrzymać zarówno ze śmietany (czyli ukwaszonej śmietanki), jak i ze śmietanki. W celu otrzymania masła możemy, oprócz mleka krowiego, używać również mleka innych ssaków, np. bawolego<sup>18</sup>.

Wiele kontrowersji wzbudza stosowanie dodatków do masła. Według Rozporządzenia Komisji UE Nr 1129/2011<sup>19</sup>, które weszło w życie 1 czerwca 2013 r., masło znalazło się w kategorii 02, tj. „tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe” w podgrupie 2, obejmującej emulsje tłuszczowe i olejowe, głównie typu W/O („woda w oleju”). Zgodnie z rozporządzeniem dopuszczone są w maśle (kategoria 02.2.1) następujące substancje dodatkowe: karoteny E 160a (z wyjątkiem masła z mleka owczego i koziego), węglany sodu E500, kwas fosforowy E338, fosforany E339–343, difosforany E450, trifosforany E451, polifosforany E452 (do masła otrzymanego ze śmietanki ukwaszonej). Do pozostałych emulsji tuszowych (kategoria 02.2.2) dopuszczonych jest 21 grup dodatków. Przepisy nie mówią jednoznacznie czy masło o zawartości 3/4 tłuszczu i masło półtłuszczowe oraz tłuszcz mleczny do smarowania X% należy potraktować jako masło czy pozostałą emulsję tłuszczową, jednakże autorki<sup>20</sup>, powołując się na opinię Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Polskiego Zakładu Higieny, stwierdzają że ww. produkty zaliczać należy do emulsji tłuszczowych (kategoria 02.2.2)<sup>21</sup>. Do produktów należących do tej ostatniej kategorii (za wyjątkiem masła o obniżonej zawartości tłuszczu, tzn. masła o zawartości 3/4 tłuszczu i masła półtłuszczowego) dopuszcza się stosowanie także barwnika annato (E160b), tj. wyciągu z miąższu otaczającego nasiona rośliny *Bixa orellana*.

Należy jeszcze omówić problematykę związaną z produkcją masła według metody NIZO, według której zakwaszanie i aromatyzowanie masła odbywa się dopiero po procesie zmaśnlania słodkiej śmietanki. W takim procesie powstaje również słodka maślanka, którą można w prosty sposób zastosować jako składnik w wielu innych wyrobach mleczarskich. Aromat uzyskać można poprzez zastosowanie kwasu mlekowego powstałego w wyniku fermentacji laktozy lub

<sup>17</sup> Rozporządzenie Unii Europejskiej o jednolitej wspólnej organizacji rynku 1234/2007/WE; Załącznik XV: Normy, które mają zastosowanie do tłuszczów do smarowania i o których mowa w art. 115 (Normy handlowe dla tłuszczów).

<sup>18</sup> S. Chudy, A. Makowska, *Jakość handlowa polskiego masła*, Kwartalnik Prawo – Społeczeństwo – Ekonomia 1 (2015), s. 15.

<sup>19</sup> Rozporządzenie Komisji (UE) NR 1129/2011 z 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dz. Urz. UE z 12.11.2011, L 295, s. 1).

<sup>20</sup> S. Chudy, A. Makowska, *Jakość handlowa polskiego masła*, s. 17.

<sup>21</sup> Ibidem.

diacetylu. Należy tu podkreślić, że wszystkie dodatki stosowane w tej metodzie są wyłącznie pochodzenia mlecznego. W klasycznej metodzie NIZO stosowany jest zakwas, tj. koncentrat bakterii fermentacji mlekowej namnażanych w osobnym zbiorniku i dodawanych na ziarno masła po procesie zmaślania. Nowoczesna – uproszczona – metoda wymaga dodania permeatu i destylatu ukwaszonej serwatki. Składniki te w krajach UE traktowane są jako niezbędne w procesie produkcji masła metodą NIZO i, jako pochodzące z mleka, nie budzą zastrzeżeń instytucji kontrolnych takich, jak np. Ministry of Health, a także European Food Safety Agency (EFSA)<sup>22</sup>. Nie ma także obowiązku deklarowania ww. składników na etykiecie. Inaczej jest w Polsce. Inspekcja Weterynaryjna dopuszcza stosowanie permeatu ukwaszonej serwatki, jednocześnie wymagając umieszczenia stosownej informacji na etykiecie, zabrania natomiast stosowania destylatu ukwaszonej serwatki<sup>23</sup>. Do chwili obecnej problem ten nie jest do końca rozwiązany. Naszym zdaniem zarówno permeat ukwaszonej serwatki, jak i destylat ukwaszonej serwatki powinny być traktowane jako substancje niezbędne w procesie produkcyjnym zgodnie z technologią produkcji masła uproszczoną metodą NIZO, i jako takie nie powinny być wyszczególniane na etykiecie.

Masło jest produktem tłuszczowym pochodzącym z mleka, nie może zatem zawierać żadnych składników tłuszczowych obcego pochodzenia, tzn. tłuszczów roślinnych (olejów). Na rynku istnieje jednakże grupa produktów nazywanych „masłopodobnymi”, w skład których poza tłuszczem mlekowym wchodzi także tłuszcz pochodzenia roślinnego. Dodatek tłuszczu roślinnego wprowadzono w celu poprawy cech reologicznych masła, przede wszystkim jego smarowności. Mieszanki takie produkowane są z dodatkiem „szlachetnych” olejów: oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub (rzadziej) rzepakowego<sup>24</sup>. Produkty masłopodobne oznakowywane są tak, aby konsument nie miał wątpliwości, że produkt, który wybiera, nie jest masłem. Zabronione jest używanie nazwy sugerującej lub w jakikolwiek inny sposób mogącej wyrobić u konsumenta pogląd, że jest to masło. Nie można także używać nazwy „tłuszcz

<sup>22</sup> European Food Safety Agency jest organem o charakterze doradczym, jej opinie jakkolwiek nie są wiążące dla organów Unii Europejskiej i krajów członkowskich (por. Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r.). Organizacja ta zajmuje się naukowym opracowywaniem ryzyka wynikającego m.in. z wprowadzania środków spożywczych do obrotu. Jednoznacznie pozytywna opinia EFSA na temat dodatków do masła niezbędnych w metodzie NIZO wskazuje na niskie ryzyko tej metody dla bezpieczeństwa żywności. Zob. też A. Szymecka-Wesołowska, *Dział I. Przepisy ogólne i objaśnienia określeń ustawowych*, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz*, Warszawa 2013, s. 103 i nast.

<sup>23</sup> C. Rakowska, B. Staniewski, P. Zgórzyński, *Legalizacja nowoczesnej metody NIZO w Polsce*. *Agro Industry 2* (2011), s. 58 i n.

<sup>24</sup> K. Ziółkowska, T. Ziółkowski, *Prawne i zdrowotne aspekty fałszowania mleka i jego przetworów*, s. 154.

mleczny do smarowania” w odniesieniu do wyrobów masłopodobnych, gdyż nazwa ta zarezerwowana jest dla produktu pochodzącego wyłącznie z mleka. Stosowanie tzw. zamienników tłuszczu mlekowego stało się jednakże podstawową metodą fałszowania masła. Substytucja tłuszczu mlecznego tłuszczami roślinnymi nie ma, zdaniem G. Cichosz, nic wspólnego z poprawą walorów zdrowotnych artykułów mleczarskich, a wręcz przeciwnie<sup>25</sup>. Producenci, którym zarzucono fałszowanie masła stosowali w procesie najtańszy dostępny na rynku tłuszcz roślinny, tj. olej palmowy. Oprócz obniżenia jakości handlowej takiego produktu, dodatek tanich tłuszczów roślinnych niesie za sobą ryzyko zdrowotne. W tym miejscu należy wyjaśnić, czym są tłuszcze wchodzące w skład masła. Substancja, którą potocznie nazywamy tłuszczem to mieszanina estrów gliceryny i kwasów tłuszczowych o zróżnicowanej liczbie atomów węgla. Wśród kwasów tłuszczowych występują tzw. kwasy nasycone i nienasycone. Szczególną rolę w żywieniu odgrywają kwasy nienasycone, które często określane są mianem niezbędnych (NNKT – niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe). Kwasy nienasycone występujące naturalnie są w postaci tzw. izomerów cis. Ta forma kwasów tłuszczowych jest przyswajalna przez organizm ludzki, wypełnia swoją funkcję żywieniową i jest trawiona przez enzymy pokarmowe (lipazy). W skład tłuszczów roślinnych stosowanych do fałszowania masła wchodzi utwardzone kwasy tłuszczowe. Są to nienasycone kwasy poddane procesowi uwodornienia, w wyniku którego przechodzą w kwasy nasycone. Problem polega na tym, że są to niekorzystne dla organizmu ludzkiego izomery trans. Spożywanie tej postaci kwasów tłuszczowych powoduje wzrost poziomu lipoprotein i cholesterolu niskiej gęstości (LDL), czyli tzw. złego i obniżenie poziomu cholesterolu wysokiej gęstości (HDL) – „dobrego”<sup>26</sup>. Dzieje się tak dlatego, że izomery trans nie są metabolizowane w taki sposób jak izomery cis i zakłócają poziom lipidów (tłuszczów) w surowicy krwi<sup>27</sup>. Wyniki obserwacji epidemiologicznych, badań doświadczalnych i klinicznych wykazały ponadto, że sztuczne izomery trans są odpowiedzialne za wzrost ryzyka chorób układu sercowo-naczyniowego oraz niektórych typów nowotworów. Sprzyjają one również powstawaniu zespołu metabolicznego, któremu towarzyszy otyłość, oporność na insulinę oraz cukrzyca typu 2<sup>28</sup>.

<sup>25</sup> G. Cichosz, *Zdrowotne skutki substytucji tłuszczu mlekowego olejami roślinnymi*, Przegląd Mleczarski 12 (2007), s. 8.

<sup>26</sup> A.H. Lichtenstein, *Trans fatty acids and blood lipid levels, Lp(a), parameters of cholesterol metabolism, and hemostatic factors*. The Journal of Nutritional Biochemistry 9 (1998), nr 5, s. 244–248.

<sup>27</sup> R. Wood, K. Kubena, B. O'Brien, S. Tseng, G. Martin, *Effect of butter, mono- and polyunsaturated fatty acid- enriched butter, trans fatty acid margarine, and zero trans fatty acid margarine on serum lipids and lipoproteins in healthy men*, Journal of Lipid Research 34 (1993), nr 1, s. 1–11.

<sup>28</sup> G. Cichosz, H. Czczot, *Kwasy tłuszczowe izomerii Trans w diecie człowieka*, Bromatologia Chemia Toksykologiczna XLV (2012), nr 2, s. 181.

Dodatek tłuszczów pochodzenia roślinnego wydaje się być najczęstszą formą fałszowania masła, o czym świadczy liczne orzecznictwo sądowe<sup>29</sup>.

## Falszowanie serów

Rynek serów w Polsce jest bardzo zróżnicowany i cechuje go stale rosnąca liczba producentów i konsumentów. Jeszcze do niedawna ser był traktowany w Polsce jako alternatywa, np. dla wędlin, a nie jako produkt spożywczy sam w sobie. Obecnie ta tendencja ulega zmianie, a sery coraz częściej goszczą na polskich stołach<sup>30</sup>. Ser jest to spożywczy produkt mleczny otrzymywany z mleka przez wydzielenie z niego białka i tłuszczu w postaci skrzepu kwasowego lub podpuszczkowego. Według definicji FAO/WHO (Standard A-6), ser to świeży lub dojrzały produkt o stałej lub półstałej konsystencji, w którym stosunek białka serwatkowe/kazeina nie jest wyższy niż w mleku<sup>31</sup>. Powyższa definicja oznacza, że serem można nazywać jedynie wyrób, w którym jedynym źródłem tłuszczu jest mleko. Na podstawie przytaczanego wcześniej Rozporządzenia Komisji UE Nr 1129/2011, w produkcji serów możliwe jest stosowanie szeregu dodatków, przy czym w niektórych przypadkach stosowanie pewnych substancji jest ograniczone do jednego konkretnego gatunku sera (np. węgiel roślinny tylko do sera typu morbier). Bardziej restrykcyjne przepisy obowiązują w przypadku produktów seropodobnych, w których nie można np. stosować barwników innych niż karotenoidy (zabronione jest zatem stosowanie Annato lub koszenili).

Podstawowym problemem zarówno w Polsce, jak i na świecie jest fałszowanie serów dojrzewających poprzez zastąpienie tłuszczu mlekowego tłuszczem roślinnym (palmowym)<sup>32</sup> oraz produkcja jawna tego typu wyrobów, lecz

<sup>29</sup> Zob. Wyrok WSA w Warszawie z 10.06.2008 r. VI SA/Wa 2186/07, LEX nr 530644; Wyrok WSA w Warszawie z 2.09.2014 r. VI SA/Wa 1222/14, LEX nr 1596944, Wyrok WSA w Warszawie z 28.05.2014 VI SA/Wa 244/14, LEX nr 1563136, Wyrok WSA z 7.01.2013 r. VI SA/Wa., LEX nr 1326715. „Warto dodać, że odmowa okazania jednostce kontrolującej dokumentacji produkcji uniemożliwia identyfikację jego jakości, a także określenie, czy dochodziło do świadomego *falszowania*, czy też do przypadkowego błędu w składzie wyrobu. Analizując schemat technologiczny kontrolujący mogłoby stwierdzić, czy producent dołożył należytej staranności i zapewnił warunki niezbędne do wyprodukowania wyrobu o właściwej jakości” (zob. Wyrok NSA w Warszawie z 3.07.2012 r., II GSK 914/11, LEX nr 1392902).

<sup>30</sup> J. Pikul, M. Nogała-Kałucka, A. Siger, *Charakterystyka tokochromanoli w wybranych produktach mleczarskich z dodatkiem olejów roślinnych*, Żywność Nauka Technologia Jakość 65 (2009), nr 4, s. 92.

<sup>31</sup> J. Rymaszewski, Z. Śmietana, *Sery dojrzewające i sery twarogowe*, w: S. Ziajka (red.), *Mleczarstwo, zagadnienia wybrane*, t. 2, Olsztyn 1997.

<sup>32</sup> Zob.: Wyrok WSA w Warszawie z 2.09.2014 r. VI SA/Wa 1222/14, LEX nr 1596944, Wyrok WSA w Warszawie z 24.01.2008 r. VI SA/Wa 1864/07, LEX nr 463883, Wyrok WSA w Warszawie z 9.04.2008 r. VI SA/Wa 114/08, LEX nr 521412.



o właściwej nazwie – wyroby seropodobne<sup>33</sup>. Tego typu fałszowanie z jednej strony jest działaniem na szkodę klienta, a z drugiej jest to przejaw nieuczciwej konkurencji. Stosowanie tańszego surowca do produkcji serów wpływa na to, że cena sera „zafałszowanego” jest niższa niż cena innych serów. Produkt zafałszowany to taki, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a nabywca nie został o tym poinformowany lub wprowadzone zostały zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu<sup>34</sup>. Czterokrotnie niższa cena olejów roślinnych głównie palmowego (jego frakcji „oleinowej” lub „stearynowej”), a także rzepakowego, słonecznikowego lub sojowego jest podstawowym powodem dodawania tłuszczów roślinnych do produktów mlecznych<sup>35</sup>, w tym również serów. Skutki spożywania takich produktów mogą być identyczne, jak w przypadku zafałszowanego masła, przy czym należy jeszcze raz podkreślić, że o ile mamy do czynienia z produktem seropodobnym, w którym producent stosował oleje o odpowiedniej jakości i składzie, ryzyko wystąpienia problemów zdrowotnych jest ograniczone<sup>36</sup>.

Fałszowanie serów nie ogranicza się jedynie do zastępowania tłuszczu mlekowego (droższego) jego tańszymi odpowiednikami pochodzenia roślinnego. Bywa bowiem i tak, że do wytworzenia danego produktu wymagane jest stosowanie innego surowca niż mleko krowie. I tak przykładowo ser Mozzarella di Buffala Campana musi być wytwarzana z mleka bawolego, tradycyjny hiszpański ser Los Cameros – z mleka koziego, a podhalański oscypek z owczego. W przypadku tego rodzaju produktów, fałszowanie polega w głównej mierze na zastępowaniu mleka innych ssaków mlekiem krowim. Na przykład w 2009 r. po przebadaniu Mozzarella di Buffala Campana stwierdzono aż 30% dodatek mleka krowiego w większości próbek<sup>37</sup>.

W Polsce nagminne są przypadki fałszowania mlekiem krowim tradycyjnych serów wytwarzanych z mleka owczego, a więc obok oscypka także bryndzy podhalańskiej i bundzu. Pierwsze dwa produkty zostały zarejestrowane i otrzymały certyfikat ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia). Zgodnie z przyjętymi specyfikacjami produktów, wyroby te mają być produkowane z mleka owczego lub mieszaniny zawierającej nie więcej niż 40% mleka krowiego, i to

<sup>33</sup> J.K. Banach, R. Żywica, *Próba wykorzystania właściwości przewodnościowych serów dojrzewających do oceny ich zafałszowań olejami roślinnymi*, Zarządzanie i Finanse 10 (2012), nr 3/2, s. 237.

<sup>34</sup> J. Gawęcki, T. Mossor-Pietruszewska, *Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu*. Warszawa 2004.

<sup>35</sup> A. Stołyhwo, J. Rutkowska, *Tłuszcze obce w wyrobach mlecznych na tle Prawa Żywnościowego UE (i krajowego). Niezawodność nowych metod wykrywania*. Przegląd Mleczarski 2 (2007), s. 4–8.

<sup>36</sup> K. Ziółkowska, T. Ziółkowski, *Prawne i zdrowotne aspekty fałszowania mleka i jego przetworów*, s. 156.

<sup>37</sup> Ibidem.

wyłącznie pochodzącego od krów rasy polska czerwona (PC)<sup>38</sup>. Tak sformułowany opis produktu może przyczyniać się do całego szeregu zafałszowań, które są stosunkowo trudne do wykrycia. Po pierwsze może być zastosowane mleko pochodzące od krów innych ras niż PC, chociażby od znacznie popularniejszej rasy holsztyńsko-fryzyskiej (HF), po drugie większy niż dopuszczalny dodatek mleka krowiego. Podstawowy skład chemiczny i tekstura serów (bundzu) z mleka owczego, krowiego i mieszanego nie różnią się statystycznie istotnie, co uniemożliwia stwierdzenie dodatku mleka krowiego do owczego<sup>39</sup>. Istotnym kryterium umożliwiającym wykrywanie zafałszowań serów owczych mlekiem krowim jest oznaczanie zawartości krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych, w szczególności kwasu kaprynowego, którego w mleku owczym jest ponad 3-krotnie więcej niż w krowim.

## Naruszenie ochrony znaków i oznaczeń produktów tradycyjnych i regionalnych

Ponad dwie dekady temu UE wprowadziła szereg środków regulujących systemy certyfikacji oznaczeń geograficznych i promowała je jako sposób na rozwijanie możliwości, które łączą poszczególne miejscowości i regiony (głównie wiejskie) z jakością żywności i produkcją żywności. Celem było umożliwienie na tych obszarach stworzenia i utrzymania wartości dodanej wynikającej ze specyfiki produktu lub procesu<sup>40</sup>. W rozporządzeniu szczególnie podkreśla się potencjalne korzyści dla obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania lub odizolowanych poprzez poprawę dochodów rolników oraz promowanie zrównoważonego rozwoju gospodarczego<sup>41</sup>. Wspólnota Europejska zezwala na

<sup>38</sup> G. Bonczar, A. Reguła-Sardat, H. Pustkowiak, A. Żebrowska, *Wpływ substytucji mleka owczego mlekiem krowim na właściwości bundzu*, *Żywność Nauka Technologia Jakość* 66 (2009), nr 5, s. 96.

<sup>39</sup> *Ibidem*, s. 104.

<sup>40</sup> Zob. Rozporządzenie Rady (EWG) Nr 2081/92 z 14 lipca 1993 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i artykułów żywnościowych zaktualizowane w 2006 r., na podstawie Rozporządzenia Rady (WE) Nr 510/2006 z 20 marca 2006 t., w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

<sup>41</sup> R. Conneely, M. Mahon, *Protected geographical indications: Institutional roles in food systems governance and rural development*, *Geoforum* 60 (2015), March, s. 14; autorzy ci zwracają ponadto uwagę na to, że aby produkt mógł być oznaczony jako ChNP, musi być związany z obszarem geograficznym w trzech etapach procesu produkcyjnego: produkcji, przetwarzania i przygotowywania. W celu zarejestrowania danego produktu jako GTS, należy podkreślić tradycyjny charakter pod względem składu lub wytworzenia. ChOG stosuje się do ochrony rynków niszowych produktów żywnościowych i napojów, które mają szczególny charakter lub związane są z obszarem geograficznym. W celu uzyskania certyfikacji ChOG, produkt musi wykazywać związek z obszarem geograficznym na co najmniej jednym z etapów produkcji, przetwarzania lub przygotowania.

stosowanie dla oznaczenia produktów regionalnych i/lub tradycyjnych trzy znaki: Chroniona Nazwa Pochodzenia, ChNP (ang. Protected Designation of Origin, PDO), Chronione Oznaczenie Geograficzne, ChOG (ang. Protected Geographical Indication, PGI) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, GTS (ang. Traditional Speciality Guaranteed, TSG). Stosowanie tych oznaczeń pozwala na łatwiejszą identyfikację produktów, ich ochronę przed nieprawym używaniem zarejestrowanych nazw oraz promocję produktów o specyficznych cechach i określonym pochodzeniu. Producentom wytwarzającym produkty o wysokiej jakości i wyjątkowych walorach daje natomiast szansę zaistnienia na rynku<sup>42</sup>. Liderem na rynku produktów regionalnych i tradycyjnych, zarówno pod względem wartości, jak i ilości zarejestrowanych produktów są Włochy. Przeważają produkty posiadające ChNP, a więc te, w odniesieniu do których możliwość uzyskania tego znaku jest mniejsza, ze względu na wymagania, by cały proces wytwórczy odbywał się na danym terenie. W strukturze produktów włoskich według kategorii rejestracji i wartości zarejestrowanych produktów dominują sery (57,3%) i produkty mięsne (35,8%), ale relatywnie dużą rolę odgrywają również owoce i warzywa (5,3%)<sup>43</sup>.

W unijnym systemie ochrony jakości zarejestrowanych jest aktualnie (stan na dzień 17.09.2014 r.) 36 produktów pochodzących z Polski, z czego ponad połowa to produkty zarejestrowane jako Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>44</sup>. Najwięcej produktów (9) zarejestrowanych jest w klasie owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone, a następnie chleb i wyroby cukiernicze (7) oraz sery (5)<sup>45</sup>. Na liście produktów regionalnych i tradycyjnych publikowanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi<sup>46</sup> odnaleźć można wiele produktów mleczarskich, w tym także masło (np. masło z Bychawy) i sery tak z mleka krowiego (np. ser Koryciński), koziego (np. kozi dojrzewający bieszczadzki, bryndza kozia, ser łomnicki) oraz owczego (np. oscypek, gołka, redykołka).

Podstawę prawną ochrony produktów tradycyjnych, regionalnych oraz o chronionym oznaczeniu geograficznym i nazwie pochodzenia jest Ustawa z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych

<sup>42</sup> A. Jedynek, *System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych*, 2013, [www.ijhar-s.gov.pl](http://www.ijhar-s.gov.pl) (6.02.2016).

<sup>43</sup> T. Chever, Ch. Renault, S. Renault, V. Romieu, *Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI)*, Final report October 2012, European Commission, Brussels; zob. także: A. Baer-Nawrocka, A. Suchoń, *Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej. Wybrane zagadnienia ekonomiczne i prawne*, *Kwartalnik Wieś i Rolnictwo* 165 (2014), nr 4, s. 118.

<sup>44</sup> Por. E. Całka, *Geograficzne oznaczenia pochodzenia*, Warszawa 2008, s. 140 i n.

<sup>45</sup> *Ibidem*, s. 120.

<sup>46</sup> [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl) (22.02.2016).

i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych<sup>47</sup>. W art. 38 ustawy mowa jest o zakazie stosowania zastrzeżonych nazw w stosunku do produktów, które nie spełniają warunków będących podstawą wpisu nazwy na listę produktów chronionych. Zabronione jest używanie zastrzeżonych nazw również przy użyciu wyrażen „w stylu”, „rodzaju”, „przy użyciu metody”, „tak jak produkowane w”, „imitacja” lub „podobne”. Używana zastrzeżona nazwa ma jednoznacznie kojarzyć się z konkretnym produktem (np. oscypek – to owczy ser wytwarzany na terenie województwa małopolskiego w powiatach: nowotarskim i tatrzańskim oraz w wybranych gminach w powiatach: suskim – Zawoja i Bystra–Siedzina, limanowskim – Niedźwiedź, Kamienna i Mszana Dolna, nowosądeckim – Piwniczna, Muszyna i Krynica-Zdrój, a także w województwie śląskim, powiaty: cieszyński – gmina Istebna oraz żywiecki – gminy Miłówka, Węgierska Górka, Rajcza, Jeleśnia, Koszarawa i Ujsoły). Oznacza to, że produkt wytwarzany w innych częściach Polski, choćby do jego produkcji używano tego samego surowca i zachowywano wszelkie parametry procesu produkcyjnego, nie może być nazywany „oscypkiem”. Zabronione jest również stosowanie określeń np. „ser owczy typu oscypek”, „taki jak produkowany w Zakopanem” itp. Podobnie jest z innymi chronionymi nazwami. Dotyczy to także produktów zarejestrowanych w innych krajach UE. Najbardziej znanym produktem tego typu jest ser Feta. Używanie zastrzeżonej nazwy tego produktu było przyczyną zakwestionowania sałatki z grillowanym kurczakiem oraz sałatki rybnej przez Wojewódzki Inspektorat jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Szczecinie<sup>48</sup>, w wyniku czego nakazano producentowi używania nazwy „Favita” zamiast „Feta”.

Za naruszenie art. 38 Ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, przewidziano karę grzywny, ograniczenia wolności lub pozbawienia wolności do lat 2, a w sytuacji, gdy przestępstwo to stanowi dla sprawcy podstawowe źródło dochodu – karę pozbawienia wolności od 6 miesięcy do lat 5 (art. 57 ust. 1 i 3).

Naruszenie przepisów Ustawy o rejestracji i ochronie nazw oraz oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych, jak również o produktach tradycyjnych ma także miejsce w sytuacji, gdy certyfikowany producent chronionego wyrobu stosuje w produkcji niewłaściwe surowce, dodatki lub wytwarza go

<sup>47</sup> Ustawa z 17.12.2004 o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, Dz.U. 2005, Nr 10, poz. 68 z późn. zm.

<sup>48</sup> Zob. Decyzja 201/WI.32.KO.Wg.410-24/3090/2010 z 27 października 2010 r. oraz 201/WI.32.KO.Wg.410-24/3091/2010 z 27 października 2010 r., [www.bip.wijhars.szczecin.pl](http://www.bip.wijhars.szczecin.pl) (21.02.2016).

niezgodnie ze specyfikacją. Ustawodawca przewidział za to przewinienie karę pozbawienia wolności do lat 2.

Nie należy również stosować określeń typu „produkt tradycyjny” itp. w odniesieniu do wyrobów nieoznaczonych jako GTS. Praktyka taka nosi znamiona nieuczciwej konkurencji, jeśli na rynku występują wyroby o takich samych właściwościach i wytwarzanych według takiej samej technologii. W świetle art. 2 ust. 1 powołanego rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006<sup>49</sup> użycie w odniesieniu do produktu terminu „tradycyjny” oznacza udokumentowanie produkcji danego towaru przez okres co najmniej 25 lat<sup>50</sup>.

## Uwagi końcowe

Problematyka autentyczności produktów spożywczych przedstawiona w niniejszym artykule na przykładzie masła oraz serów jest istotna z punktu widzenia konsumentów. Nielegalne działania polegają na fałszowaniu masła i serów poprzez zastępowanie drogich składników ich tańszymi substytutami, a także na bezprawnym użytkowaniu zastrzeżonych nazw oraz znaków ChOG, ChNP i GTS. Od jednostek kontrolujących, przede wszystkim, IJHARS należy oczekiwać skutecznych działań mających na celu przeciwdziałanie takim praktykom. Powinno się także zmienić istniejące przepisy prawa. W aktualnym stanie prawnym podmiot ukarany przez IJHARS może uniknąć zapłacenia grzywny poprzez np.: zmianę nazwy lub statusu właścicielskiego. W naszej opinii producent oskarżony o fałszowanie żywności albo o nieuprawnione używanie zastrzeżonych nazw i znaków nie może zostać sprzedany, przekształcony w inny podmiot ani przyłączony do holdingu dopóki nie zapłaci nałożonej na niego kary.

## PRAWNE ASPEKTY AUTENTYCZNOŚCI PRODUKTÓW MLECZARSKICH NA PRZYKŁADZIE MASŁA I SERÓW

### (STRESZCZENIE)

Autentyczność produktów spożywczych jest jednym z kryteriów decydujących o decyzji konsumentów o zakupie danego wyrobu. W niniejszym artykule autorzy skupiają się na problematyce autentyczności masła i serów. Poruszone są zagadnienia fałszowania wspomnianych produktów mleczarskich, a także metod wykrywania zafalszowań. Szeroko omówiona została tematyka substancji

<sup>49</sup> Rozporządzenie Rady (WE) Nr 509/2006 z 20 marca 2006 r., w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami,

<sup>50</sup> Por. Wyrok NSA w Warszawie z 18.07.2013 r., II GSK 466/12, LEX 1374784, także: Wyrok NSA w Warszawie z 27.02.2014 r., II GSK 1832/12, LEX nr 1495112.

dotatkowych dozwolonych w procesie produkcyjnym masła i serów. Szczególną uwagę autorzy zwracają na problematykę nowoczesnych metod produkcji masła, stosowanych od lat w krajach Europy Zachodniej, które w Polsce napotykać na opór ze strony jednostek kontrolujących. Problem autentyczności masła i serów omówiony został także w kontekście produktów oznaczonych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS). Autorzy przedstawiają możliwe wykroczenia przeciw produktom podlegającym ochronie i prezentują regulacje prawne w zakresie ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych.

## LEGAL ASPECTS OF THE AUTHENTICITY OF DAIRY PRODUCTS AS EXEMPLIFIED BY BUTTER AND CHEESE

### (SUMMARY)

The authenticity of food products is one of the criteria settling the consumers' decision on the purchase of given goods. Hereby this article the authors focus on authenticity issues of butter and cheese. Matters of counterfeiting and methods of detecting such falsifications are brought up. The subject of additional substances permitted in the production of butter and cheese has been broadly discussed. The authors pay special attention to the issues of modern methods for the production of butter, having been in use for years in western European countries, which has run into resistance from supervising units. The problem of authenticity of butter and cheese has also been discussed in the context of products marked as Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG). The authors present possible offences against products subject to protection and legal regulations in the scope of the protection of traditional and regional products.

## RECHTLICHE ASPEKTE DER ECHTHEIT VON MILCHPRODUKTEN AM BEISPIEL VON BUTTER UND KÄSE

### (ZUSAMMENFASSUNG)

Die Authentizität von Lebensmitteln ist eines der Kriterien, die Verbraucher zur Entscheidung über den Kauf von bestimmten Waren heran ziehen. In diesem Artikel konzentrieren sich die Autoren auf Fragender Authentizität von Butter und Käse. Die Fragen der Fälschung und Verfahren zum Nachweis solcher Fälschungen wurden gestellt. Das Thema von der Zulassung zusätzlicher Stoffe bei der Herstellung von Butter und Käse wird breit diskutiert. Die Autoren legen besonderen Wert auf die Fragen der modernen Methoden für die Herstellung von Butter, die seit Jahren in den westeuropäischen Ländern eingesetzt werden. Die Autoren präsentieren auch die Straftaten gegen die Produkte, die dem Schutz und gesetzlichen Bestimmungen unterstehen.