

Standardy żywności w handlu między państwami członkowskimi Unii Europejskiej

Teresa Korbutowicz*

Streszczenie: Swoboda handlu wewnętrznego bezpieczną żywnością określona jest przez zasady prawa żywnościowego UE, swobody przepływu towarów, ochrony konsumenta oraz udział instytucji naukowych i certyfikujących. Ważną rolę w zagwarantowaniu dostaw bezpiecznej i zdrowej żywności oraz nieograniczenia jej przepływu odgrywają przyjęte standardy żywności, jak standardy Codex Alimentarius, bezpieczeństwa żywności UE, GHP, GMP, IFS, BRC, non-gmo system.

Słowa kluczowe: standard bezpieczeństwa żywności, IFC, BRC, Codex Alimentarius, system non-gmo

Wprowadzenie

Na jednolitym rynku powinna być zapewniona swoboda przepływu bezpiecznej żywności, w powiązaniu z zapewnieniem wysokiego poziomu ochrony życia i zdrowia ludzi, ochroną interesów ekonomicznych konsumentów, rzetelnością transakcji handlowych oraz ochroną zdrowia i życia zwierząt. Osiągnięciu tych celów służy opracowanie i przestrzeganie wymogów standardów żywności. W artykule podjęto próbę określenia roli dobrowolnie stosowanych standardów międzynarodowych w przewyżczeniu ograniczeń w dostępie do rynków. Ustalenia tego dokonano na podstawie przeglądu i analizy prawa, orzeczeń Trybunału, w których wykorzystano standardy międzynarodowe i samych standardów.

1. Warunki handlu żywnością na jednolitym rynku wewnętrznym

Handel żywnością na rynku UE podlega zarówno regułom prawa żywnościowego, jak i tym dotyczącym swobodnego przepływu towarów, wspólnej polityki handlowej, ochrony zdrowia i ochrony konsumenta, harmonizacji prawa na rzecz funkcjonowania rynku wewnętrznego oraz wspólnej polityki rolnej. Sam przedmiot obrotu, czyli żywność, jest to substancja lub produkt, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać, np. olej

* dr Teresa Korbutowicz, Uniwersytet Wrocławski, Wydział Prawa, Administracji i Ekonomii, e-mail: teresa.korbutowicz@uwr.edu.pl.

rzepakowy, który może być przeznaczony do spożycia przez ludzi lub na cele przemysłowe¹. Są to też napoje, gumy do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki. Do żywności nie zostały zaliczone: pasze, zwierzęta żywe, chyba, że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi, rośliny przed dokonaniem zbiorów, produkty lecznicze, kosmetyki, tytoń i wyroby tytoniowe, narkotyki lub substancje psychotropowe oraz pozostałości i środki zanieczyszczające.

W prawie żywnościowym wyodrębniona została żywność ekologiczna, suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, nowa żywność i żywność zmodyfikowana genetycznie oraz żywność funkcjonalna. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia są to produkty przeznaczone np. dla osób dorosłych cierpiących na zaburzenia procesów trawiennych lub metabolizmu, niemowląt lub małych dzieci, osób otyłych². Specyficznym rodzajem żywności jest żywność funkcjonalna, która charakteryzuje się korzystnym wpływem na jedną lub więcej funkcji organizmu ponad efekt odżywczy. Żywność taka musi przypominać postacią żywność konwencjonalną. Nie są to tabletki ani kapsułki, ani żadna forma suplementów diety (Functional Foods...).

Swobodny przepływ, w ramach jednolitego rynku, bezpiecznej i zdrowej żywności ma służyć zachowaniu zdrowia i ogólnego dobra konsumentów, ma chronić ich interesy społeczne i gospodarcze. Prawo żywnościowe UE wprowadziło ogólne wymagania dotyczące handlu żywnością, które mają gwarantować jego rzetelność i uczciwość. Zgodnie z tymi wymogami konsument żywności nie może być wprowadzany w błąd, a wobec kontrahentów nie można stosować nieuczciwych praktyk. Konsument ma być chroniony przed oszukańczymi lub podstępными praktykami przedsiębiorstw, fałszowaniem żywności oraz przed wszelkimi innymi praktykami, które mogą go wprowadzać w błąd. Zakaz wprowadzania konsumentów w błąd obejmuje także etykietowanie, reklamę i prezentację żywności lub pasz, z uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu lub opakowania, używanych opakowań, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia oraz informacji udostępniane na ich temat w jakikolwiek sposób (art. 16 Rozporządzenia nr 178/2002).

Unia deklaruje, że wspiera zasadę wolnego handlu bezpiecznymi paszami i bezpieczną, zdrową żywnością w sposób niedyskryminujący nikogo, postępując zgodnie z praktyką uczciwego i etycznego handlu. Praktyka ta jest określona w części przez przepisy prawa żywnościowego oraz reguły chroniące konkurencję. Z kolei swoboda przepływu towarów w handlu wewnętrznym związana jest z zasadą niedyskryminacji produktów pochodzących z innych krajów UE i zasadą proporcjonalności. Zasady te odgrywają szczególną rolę w warunkach dopuszczenia możliwości stosowania ograniczeń w handlu podyktowanych

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dn. 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, s. 1.

² Preambuła i art. 1 dyrektywy Rady nr 89/398 z dnia 3 maja 1989 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Dz. Urz. L 186, z 30.06.1989, s. 27–36.

względami bezpieczeństwa publicznego, moralności publicznej, porządku publicznego, ochrony zdrowia i życia ludzi i zwierząt lub ochrony roślin, ochrony narodowych dóbr kultury o wartości artystycznej, historycznej lub archeologicznej bądź ochrony własności przemysłowej i handlowej. Zakazy te i ograniczenia nie powinny jednak stanowić środka arbitralnej dyskryminacji ani ukrytych ograniczeń w handlu między państwami członkowskimi (art. 36 TFUE). Usprawiedliwieniem dla stosowania takich środków jest to, że są bezwarunkowo konieczne do osiągnięcia zamierzonego celu. Powinien być zatem wybrany środek, który najmniej obciąża handel wewnątrz Unii, a zastosowane ograniczenie ma pozostawać w odpowiednim stosunku do zamierzonego celu. Zasada proporcjonalności musi być też respektowana przy stosowaniu środków ochronnych dla zapewnienia ochrony zdrowia i życia ludzi, zwierząt oraz roślin. Trybunał uznał, że do czasu przyjęcia zharmonizowanych na poziomie Unii przepisów, państwa członkowskie mają swobodę oceny i działania przy określaniu stopnia ochrony zdrowia, jaki uważają za konieczny³.

2. Standard bezpieczeństwa żywności

Zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności stało się ważne po wystąpieniu gąbczastej encefalopatii bydła (BSE), pryszczycy, skażenia dioksynami, salmonellą. W celu uniknięcia podobnych zdarzeń w UE, uznano za konieczne uregulowanie kwestii dotyczących bezpieczeństwa i higieny żywności oraz jej kontroli urzędowej. W ramach systemu bezpieczeństwa żywności ustalony został standard bezpieczeństwa żywności, który jest standardem minimum dla każdego produktu żywnościowego znajdującego się w obrocie. Spełnienie wszystkich wymagań bezpieczeństwa przez taki produkt nie oznacza jego wysokiej jakości. Na standard bezpieczeństwa składa się dziesięć zasad. Pierwsza z nich stanowi, że przepisy dotyczące bezpieczeństwa obejmują cały łańcuch żywnościowy, który tworzą przedsiębiorstwa spożywcze i paszowe, a więc rolnicy, producenci, importerzy, pośrednicy handlowi, dystrybutorzy. Uwzględniona została w nim produkcja podstawowa, w tym produkcja paszy dla zwierząt gospodarczych, przewóz, składowanie i dystrybucja produkcji pierwotnej żywności, przetwarzanie produktów, składowanie, transport i sprzedaż lub dostarczanie żywności konsumentowi końcowemu. W zakres tej zasady wchodzi zbiory, udój i chów zwierząt gospodarskich przed ubojem, łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego (art. 3 pkt 17 Rozporządzenia 178/2002; Korzycka-Iwanow, 2007, s. 100).

Druga zasada odnosi się do produkcji podstawowej, łącznie z produkcją pasz. W procesie produkcji żywności i pasz muszą być zachowane przewidziane prawem wymogi higieny, określane mianem dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej. Przedsiębiorstwa mają zapewnić, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem na każdym etapie ich przetwarzania. Przedsiębiorstwa muszą przestrzegać właściwych przepisów

³ Sprawa 174/82 Sandoz i sprawa 227/82 va Bennekom (http://curia.europa.eu/common/recdoc/repertoire_jurisp/bull_cee/data/index_B-02_02_03_02).

prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, które związane są z kontrolą zanieczyszczeń oraz zdrowiem zwierząt i ich dobrostanem oraz roślinami, jeśli ich stan wpływa na zdrowie ludzi⁴.

Trzecia zasada stanowi, że produkcja żywności przetworzonej prowadzona jest na podstawie wymagań dotyczących higieny, które są wyższe od wymagań określonych dla produkcji podstawowej. Przedsiębiorca zobowiązany jest zwłaszcza do zastosowania procedur opartych na zasadach HACCP, czyli na systemie kontroli wewnętrznej⁵. System ten wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny (GHP), ma wzmocnić odpowiedzialność przedsiębiorstw sektora spożywczego. Czwarta zasada przewiduje, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego i paszowego ponoszą odpowiedzialność administracyjną i karną za naruszenie obowiązków związanych z produkcją żywności⁶. Podstawą do zastosowania odpowiednich kar będą przepisy prawa krajowego. Z uwagi na ścisłe powiązania pomiędzy producentami i dystrybutorami, dotyczącymi bezpieczeństwa i jakości produktu, tworzy się połączona odpowiedzialność tych podmiotów. Piąta reguła odnosi się do odpowiedzialności producenta za szkody wyrządzone przez środek spożywczy. Producent odpowiada także na zasadzie ryzyka. Odpowiedzialność producenta może być ograniczona lub wyłączona, gdy uwzględniając wszystkie okoliczności, szkoda jest spowodowana zarówno wadą w produkcji, jak i winą osoby poszkodowanej lub innej osoby, za którą osoba poszkodowana jest odpowiedzialna⁷.

Szоста zasada określa urzędową kontrolę żywności. Polega ona na wykonywaniu bieżącej kontroli i stosowaniu środków nadzoru oraz ścisłej współpracy z przedsiębiorstwami sektora spożywczego⁸. Na państwa członkowskie został nałożony obowiązek wprowadzenia w życie prawa żywnościowego oraz kontrolowania przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym i pasz odpowiednich wymogów tego prawa na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Poza tym ustanawiają zasady dotyczące środków i kar, które powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające.

Siódma zasada stanowi, że środki prawne wprowadzane w celu bezpieczeństwa żywności są oparte na analizie ryzyka, na którą składają się ocena ryzyka, zarządzanie ryzykiem

⁴ Załącznik I: Produkcja Podstawowa do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dn. 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dz. Urz. L 168 z 30.04.2004, s. 1.

⁵ HACCP wprowadzono Dyrektywą Rady 93/43/EWG z dn. 14.06.1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dz. Urz. L 175 z 19.7.1993, s. 1–11.

⁶ W preambule do rozporządzenia nr 178/2002 podkreślono, że przedsiębiorcy, prowadzący działalność związaną z żywnością, powinni być w pierwszym rzędzie odpowiedzialni wobec prawa za zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

⁷ Art. 8 ust. 2 Dyrektywy Rady z dnia 25 lipca 1985 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych państw członkowskich dotyczących odpowiedzialności za produkty wadliwe, Dz. Urz. L 210 z 7.08.1985, s. 29–33.

⁸ Rozporządzenie nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, Dz. Urz. L 165 z 30.04.2004, s. 1–141, rozporządzenie nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, Dz. Urz. L 139 z 30.04.2004, s. 206–320.

i informowanie o ryzyku. W tym procesie Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności, Komisja i państwa członkowskie współpracują ze sobą. Dla oceny ryzyka bierze się pod uwagę istniejące dowody naukowe, a sama ocena ma być dokonywana w sposób niezależny, obiektywny i przejrzysty. Zarządzanie ryzykiem ma uwzględniać wyniki oceny oraz zasadę ostrożności, która nakazuje zastosowanie środków tymczasowych, gdy nie ma pewności co do bezpieczeństwa żywności (art. 3, 6 i 7 rozporządzenia nr 178/2002). Informowanie o ryzyku jest interaktywną wymianą informacji w całym procesie analizy ryzyka między podmiotami dokonującym tej analizy, jak i przedsiębiorstwami spożywczymi, środowiskiem naukowym i konsumentami.

Ósma zasada określa wprowadzony do łańcucha żywnościowego mechanizm podążania śladem żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Jest to inaczej możliwość śledzenia, pozwalająca na kontrolowanie przemieszczania się żywności, paszy, zwierzęcia hodowlanego lub substancji przeznaczonej do dodania lub która może być dodana do żywności lub paszy na wszystkich tych etapach. Przedsiębiorca uczestniczący w łańcuchu żywnościowym, dzięki temu mechanizmowi powinien zidentyfikować tego przedsiębiorcę, od którego dana żywność pochodzi, oraz tego, do którego jest ona dostarczana⁹. Stwarza to możliwość ustalenia źródła zagrożenia, pozwala na przekazywanie odpowiednich informacji konsumentowi, instytucjom zajmującym się oceną ryzyka, jak i kontrolą. Obowiązkiem przedsiębiorcy jest prowadzenie dokumentacji systemu identyfikacji dostawców i odbiorców. Dokumentacja ta jest niezbędna do określenia bezpośredniego dostawcy i bezpośredniego konsumenta, powiązań dostawcy z produktem, jak i konsumenta z produktem.

Dziewiąta zasada odnosi się do oznakowania, prezentacji i reklamy żywności oraz wymagań, jakie są im stawiane. Podstawowym wymogiem jest dostarczanie informacji istotnych ze względu na życie i zdrowie konsumenta, które powinny znajdować się na etykietach środków żywnościowych i przekazach reklamy. Nadrzędnym jest zakaz wprowadzania konsumenta w błąd. Ostatnia z zasad przewiduje stosowanie przez władze publiczne, które na szczeblu UE i kraju zajmują się zarządzaniem ryzykiem i dostarczaniem informacji o nim, reguły ostrożności. Reguła ta jest wykorzystywana, gdy po dokonaniu oceny dostępnych informacji zostaje stwierdzone, że istnieje niebezpieczeństwo wystąpienia skutków szkodliwych dla zdrowia, ale nie ma co do tego pewności naukowej. W takiej sytuacji w oczekiwaniu na dalsze informacje naukowe, które pozwoliłyby na bardziej wszechstronną ocenę ryzyka, mogą być przyjęte tymczasowe środki zarządzania ryzykiem konieczne do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia w UE. Przyjęte środki powinny być proporcjonalne i nie bardziej restrykcyjne dla handlu niż jest to wymagane do osiągnięcia celu, jakim jest ochrona życia i zdrowia ludzi.

⁹ Mechanizm ten w literaturze określane jest mianem *traceability* (Korzycka-Iwanow, 2007, s. 116 i n.; Chrictoforou, 2004, s. 637–709).

3. Międzynarodowe standardy bezpieczeństwa żywności

Bezpieczeństwem żywności zajmuje się Komisja Kodeksu Żywnościowego powołana przez WHO i FAO. Opracowała ona Codex Alimentarius (CA – Kodeks Żywnościowy), będący zbiorem norm i standardów dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności, służących ochronie zdrowia konsumenta. Normy jakościowe tworzone dla żywności przetworzonej, półprzetworzonej i surowców. Określono także wymogi co do higieny i technologii czy oznakowania żywności. Standardy CA mają najszerszy zasięg i są dobrowolne, ale zostały w całości lub części przyjęte w Unii Europejskiej, np. te dotyczące substancji dodatkowych, żywności specjalnego przeznaczenia, dla niemowląt i małych dzieci.

W UE przedsiębiorstwa tworzące łańcuch żywnościowy zobowiązane są do stosowania systemu HACCP oraz zasad GHP i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) służy zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, gdyż pozwala na identyfikację możliwych zagrożeń jakości zdrowotnej żywności i ryzyka ich wystąpienia podczas produkcji i dystrybucji żywności. Ma on również za zadanie określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych. CA definiuje HACCP jako system, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności. System ten jest projektowany i wprowadzany przy uwzględnieniu wymogów prawa UE, zasad CA, międzynarodowej normy ISO 22000, IFS Food (International Food Standard) i BRC Food (BRC Food Standard)¹⁰.

Z uwagi na możliwość ograniczenia dostępu do rynku produktów żywnościowych, poddyktowaną bezpieczeństwem i ochroną zdrowia konsumentów, opracowano dobrowolne standardy, takie jak ISO, międzynarodowe standardy wprowadzane przez systemy sieci handlowych: IFS Food, BRC, EurepGAP. Standard IFS został opracowany przez niemiecką, francuską i włoską sieć sprzedającą towary pod własną marką, dla których zapewnienie bezpieczeństwa żywności ma podstawowe znaczenie z uwagi na możliwość przeniesienia się negatywnej oceny jakości danych towarów na pozostałe towary oferowane w sieci. Uwzględniono w nim zasady CA, HACCP, GHP, GMP, normy ISO 9001 i prawo żywnościowe. Wymagania standardu dotyczą bezpieczeństwa zdrowotnego oraz legalności i jakości produktów, jak i kwalifikowania dostawców żywności. Odrębne standardy IFC obowiązują producentów żywności i przedsiębiorstwa pakujące produkty spożywcze luzem (IFS Food), hurtowników produktów sypkich (IFS Cash & Carry/Wholesale), przedsiębiorstwa zajmujące się logistyką żywności (IFS Logistic), brokerów, agencje handlowe (IFS Brocker) (Balon, Sikora, 2015, s. 169).

Drugi ze standardów BRC powstał dzięki brytyjskiej sieci sprzedawców i łączy w sobie przepisy zawarte w normach ISO 9000, HACCP oraz GHP i GMP. Do grupy standardu BRC należą normy dotyczące bezpieczeństwa żywności, opakowań i materiałów opakowaniowych, przechowywania i dystrybucji oraz produktów konsumenckich. Standard BRC

¹⁰ Uzasadnienie potrzeby wdrażania systemu HACCP: http://www.izz.waw.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=62&Itemid=59&lang=pl.

został opracowany dla producentów marek własnych, ale jest stosowany przez sieci handlowe jako kryterium doboru dostawców. Pozwala on na weryfikację wymagań co do produkcji żywności przetworzonej oraz przygotowania produktów podstawowych sprzedawanych pod marką sprzedawcy detalicznego, markowych produktów spożywczych oraz żywności będącej składnikami potraw przygotowywanych przez firmy cateringowe, w restauracjach i przez producentów żywności. Zmiany w prawie żywnościowym i pojawienie się szkodliwych dla konsumenta praktyk, np. fałszowanie żywności, wymagają aktualizowania standardu. Ostatnia, siódma nowelizacja, rozszerza wymagania co do zatwierdzania dostawców, oznakowania produktu i kontroli opakowania, autentyczności produktu, w tym ograniczenia ryzyka zakupu zafałszowanych surowców. Nową sferą objętą standardem jest zarządzanie nadwyżkami żywności. Wymagane jest, żeby produkty, np. przekazywane na cele charytatywne lub do skarmiania zwierząt, były bezpieczne, zgodne z wymaganiami prawnymi oraz właściwie nadzorowane (Galczak, 2016).

W obu standardach przewidziano przeprowadzenie testów na etapie wprowadzania nowych produktów, uzyskanie informacji o genetycznie zmodyfikowanych organizmach, opracowanie procedur na wypadek sytuacji nadzwyczajnych i zasad kwalifikacji, zatwierdzenia oraz weryfikacji dostawców. Systemy IFS i BRC odznaczają się znacznym podobieństwem, ale to nie prowadzi do ich wzajemnego uznania. Stąd też przedsiębiorstwa często muszą spełniać wymagania obu standardów oraz uzyskać odrębne certyfikaty i poddawać się audytom na zgodność z tymi standardami.

Standard EuropGAP powstał w wyniku współdziałania organizacji handlowców, producentów żywności, producentów środków ochrony roślin i organizacji konsultingowych. Wyznacza on minimalne standardy produkcyjne, które mają zapewnić wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów podstawowych, tj. produktów rolniczych i ogrodniczych. System odnosi się do producentów owoców, warzyw, grzybów, kwiatów i roślin ozdobnych, hodowców ryb, plantatorów kawy, producentów produktów zwierzęcych (Jeznach, 2007; International Food Quality Management...). Znajomość standardu i jego wymogów oraz uzyskanie certyfikatu ułatwia dostęp producentom do rynków produktów rolniczych i ogrodniczych w krajach UE.

Należy jeszcze zwrócić uwagę na system dobrowolnej certyfikacji non-gmo, który pozwala na stwierdzenie przez niezależną jednostkę, że przedsiębiorstwo w łańcuchu żywnościowym wprowadza do obrotu produkt wolny od zmodyfikowanych genetycznie organizmów. Wymogi te określono w standardzie SGS IP NON-GMO i IP NON-GMO. Pierwszy z nich opracowany został w 2002 roku w oparciu o przepisy prawa żywnościowego UE dotyczące GMO oraz zasady HACCP i niezależnych organizacji branżowych w odniesieniu do żywności, pasz i nasion. Potwierdza on, że przedsiębiorstwo wdrożyło system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnie z prawem i zapewnia weryfikację procesów produkcji wyrobów non-gmo. Standard IP-CERT określa wytyczne do projektowania i oceny programów zapewnienia tożsamości genetycznej żywności, pasz i nasion. Dla uzyskania certyfikatu przedsiębiorstwo musi przejść przez program IP NON-GMO i spełnić wymogi

standardu¹¹. Uzyskanie i utrzymanie certyfikatu wymaga udokumentowania, kontrolowania i badania procesów produkcji pod kątem obecności gmo. Ocenia się, że unikanie gmo przez przedsiębiorców w UE podniesie koszty produkcji w sektorze spożywczym. Wynika to z konieczności poniesienia dodatkowych nakładów na spełnienie wymogów standardu oraz z obniżania produkcji roślin niezmodyfikowanych genetycznie (Wrześniewska-Wal, 2008, s. 174).

4. Praktyczne znaczenie standardów żywności

Przyjęcie dozwolonych środków ochronnych dla zapewnienia bezpieczeństwa życia i zdrowia ludzi może stanowić ukryte ograniczenie handlu między państwami UE. Przykładem takiego zachowania jest sprawa indyczek bożonarodzeniowych, która dotyczyła prowadzonej przez Wielką Brytanię polityki sanitarnej, której rzeczywistym celem było uniemożliwienie ze względów handlowych i gospodarczych importu produktów drobiowych z innych krajów członkowskich. Środki takie zostały podjęte na skutek nacisku wywieranego przez rodzimych producentów drobiu¹². Nie została zachowana zasada proporcjonalności, czyli podjęty środek nie był rzeczywiście niezbędny do osiągnięcia zakładanego celu. Innym przypadkiem ograniczenia był wprowadzony przez rząd niemiecki warunek, zgodnie z którym przetwory mięsne z innych państw członkowskich mogły być sprowadzane, gdy zostały one wyprodukowane w fabryce znajdującej się na terytorium tego samego państwa, w którym dokonano uboju¹³. Zakwestionowane zostały też przepisy ustanowione w Grecji, na podstawie których przy imporcie masła pasteryzowanego wymagano uzyskania świadectwa sanitarnego, mimo że proces pasteryzacji został potwierdzony na etykiecie lub wynikał z nazwy produktu¹⁴.

Prawo UE, dopuszczając możliwość stosowania środków ochronnych w handlu wewnętrznym, wymaga takiego samego traktowania produktów krajowych i importowanych. Trudności porównania czy oceny takiego traktowania lub dyskryminacji pojawiają się, gdy obowiązuje do towarów importowanych inna, choć podobna do stosowanej wobec krajowych towarów, procedura dopuszczenia do obrotu, albo gdy towary importowane podlegają ocenie przez inne instytucje niż towary krajowe, albo gdy w kraju taki towar nie jest w ogóle produkowany i nie istnieje możliwość jego porównania. Z uwagi na te trudności i możliwe ograniczenia w dostępie do rynku przedsiębiorstwa korzystają z dobrowolnych standardów międzynarodowych ISO, IFS, BRC, EuropGAP. Przedsiębiorcy, dla spełnienia wymogów

¹¹ <http://www.sgsagri.pl/certyfikacja/ip-non-gmo>, http://docplayer.pl/3177950-Ip-cert-ip-non-gmo-standard-v1-1_11-12-2012.html.

¹² Sprawa 40/82 Komisja v. Wielka Brytania (http://curia.europa.eu/common/recdoc/repertoire_jurisp/bull_cee/data/index).

¹³ Sprawa 153/78 Komisja v. Niemcy (http://curia.europa.eu/common/recdoc/repertoire_jurisp/bull_cee/data/index_B-02_02_03_02).

¹⁴ Sprawa C-205/89 Komisja v. Grecja (http://curia.europa.eu/common/recdoc/repertoire_jurisp/bull_cee/data/index_B-02_02_03_02).

określonego standardu, muszą ponieść nakłady na dostosowanie się do tych warunków, uzyskanie certyfikatu, przeprowadzanie okresowych audytów wewnętrznych i zewnętrznych oraz podejmować działania weryfikujące, korygujące i zapobiegawcze. Audyty zewnętrzne pozwalają nie tylko na weryfikację wdrożonych wymagań standardu, ale i uzyskanie przez przedsiębiorstwo certyfikatu. Dokument ten jest uznawany na całym świecie i umożliwia dostarczanie produktów do sieci handlowych, a często jest przez nie wymagany. Wdrożenia standardu i uzyskania certyfikatu IFS wymagają niemieckie sieci handlowe, np. Metro AG, REWE, Edeka, Aldi, Tengelmann, AVA, Globus, Markant, Lidl, Kaufland, Spar, francuskie sieci handlowe, np. Carrefour, System U, Monoprix, Auchan, Geant, a także szwajcarskie i włoskie, np. COOP, Migros (IFIS...).

Na standardy międzynarodowe, a zwłaszcza reguły Codex Alimentarius, powołują się w swojej działalności organy UE. Trybunał, rozważając kwestię używania nazwy „jogurt” w stosunku do pewnej kategorii produktów ze sfermentowanego mleka, odwołał się do opracowanego w CA standardu dla jogurtu, zgodnie z którym cechą charakterystyczną produktu sprzedawanego jako jogurt jest występowanie znacznych ilości żywych bakterii mlekowych. W prawie francuskim nazwa „jogurt” była zastrzeżona dla świeżo sfermentowanych produktów z mleka o odpowiedniej zawartości bakterii, a nie stosowano jej do głęboko mrożonego sfermentowanego mleka. Ta narodowa zasada utrudniała handel tymi produktami. Trybunał przyjął, że charakterystyka głęboko mrożonych produktów od produktów ze świeżo sfermentowanego mleka nie różni się znacząco, szczególnie co do ilości bakterii i to pozwala na używanie w stosunku do nich nazwy „jogurt”¹⁵. Standardy CA okazały się użyteczne w sprawach dotyczących genetycznie zmodyfikowanej żywności i wprowadzania jej do obrotu. W sprawie oceny, czy nowa żywność stanowi w znacznym stopniu odpowiednik istniejącej żywności i może być wprowadzona do obrotu, posłużono się standardem CA. Wymaga on, aby do identyfikacji niebezpieczeństw przy naukowej ocenie ryzyka ustalić, jakie czynniki biologiczne, chemiczne i fizyczne są zdolne do wywołania skutków szkodliwych dla zdrowia i które mogą występować w danej żywności lub jej grupie. W sprawie Monsanto Trybunał uznał, że obecność w nowej żywności pozostałości protein transgenicznych nie przeszkadza uznaniu jej za odpowiednik w znacznym stopniu istniejącej żywności i pozwala na zastosowanie uproszczonej procedury wprowadzania jej do obrotu¹⁶.

Równie użyteczne okazały się standardy CA przy rozstrzygnięciu relacji standardów UE i krajowych, o czym świadczy przykład polskiej marmolady owocowej. Dyrektywa Rady za marmoladę uznaje produkt będący mieszaniną wody, cukrów oraz owoców cytrusowych. Produkt o takiej nazwie może zawierać takie owoce jak pomarańcze, mandarynki, limonki, cytryny czy grejpfruty, a nie inne owoce, i jest on objęty standardem UE¹⁷. W Polsce tradycyjnie marmolada owocowa jest produkowana z innych niż cytrusy owoców i taki produkt

¹⁵ Sprawa C-298/87 Smanor (http://curia.europa.eu/common/recedoc/repertoire_jurisp/bull_cee/tab_index_B-02_02).

¹⁶ Sprawa C-236/01 Monsanto Agricultura (<http://curia.europa.eu/juris>).

¹⁷ Załącznik I do dyrektywy Rady nr 2001/113 z dn. 20.12.2001, Dz. Urz. L 10 z 12.01.2002.

nie był objęty w prawie wspólnotowym odpowiednim standardem. Pojawił się problem, czy można do prawa krajowego wprowadzić standard dla marmolady owocowej. Miało to istotne znaczenie, gdyż brak takiej możliwości powodował, że produkt pod nazwą marmolada owocowa, jako odrębny od produktu nazwanego marmoladą, nie mógłby być sprzedawany na jednolitym rynku, z uwagi na obawę wprowadzenia konsumentów w błąd. Skorzystano wówczas z definicji marmolady cytrusowej zawartej w CA, w której zwrócono uwagę, że istnieją jeszcze innego typu produkty wytwarzane przy użyciu innych niż cytrusy owoców. Dla tych ostatnich nie ustalono normy, co pozwala na stosowanie prawa krajowego, w którym wyróżniono marmoladę, marmoladę galaretową i marmoladę twardą lub miękką z owoców innych niż cytrusowe oraz szczegółowo określono skład i wymagania w zakresie jakości handlowej produktów¹⁸.

Uwagi końcowe

W handlu żywnością standardy międzynarodowe mogą przyczyniać się do zmniejszenia ryzyka wystąpienia zagrożeń dla życia i zdrowia ludzi i zwierząt. Przedsiębiorca w określonych przypadkach zobowiązany jest dostosować się do standardów żywnościowych, np. HACCP, GHP, GMP, a w innych dobrowolnie może je przyjąć, np. IP NON-GMO. Oznacza to spełnienie wymagań co do sposobu wytwarzania, oznakowania, etykietowania, kontroli ustanowionych zasad, składu, bezpieczeństwa dla konsumenta, złożenia oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Warunki te mogą ulegać zmianie, gdyż standardy dostosowują się do zmieniających okoliczności i uwzględniają wyniki badań naukowych. W handlu w UE standardy są czynnikiem zmniejszającym możliwość dyskryminacji produktów. Mają swój udział w zapewnieniu rzetelności handlu żywnością, która odnosi się do relacji pomiędzy przedsiębiorstwami i konsumentami i do relacji pomiędzy przedsiębiorstwami handlującymi żywnością.

Literatura

- Balon, U., Sikora, M. (2015). Rola standardów IFS i BRC w ocenie dostawców przez sieci handlowe. *Zeszyty Naukowe UEK*, 3, 167–183.
- BRC Global Standard for Food Safety Issue 7. Pobrano z: <http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Food/FoodIssue7.aspx#.VuQ6ft8hGMk>.
- Chrictoforou, Th. (2004). The Regulation of Genetically Modified Organismus in the European Union: the Interplay of Science, Law and Politics. *Common Market Law Review*, 3, 637–709.
- Codex Alimentarius Commission. Pobrano z: www.fao.org/docepr.
- Functional Foods. European Commission Directorate-General for Research. Pobrano z: ftp://ftp.cordis.europa.eu/pub/fp7/kbbe/docs/functional-foods_en.pdf.

¹⁸ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 29.07.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, Dz.U. nr 143, poz. 1398 z późn. zm.

- Galczak, M. (2016). *BRC Global Standard Food Safety – co nowego w wydaniu 7*. Pobrano z: <http://www.portalspozywczy.pl/technologie/artykuly/brc-global-standard-food-safety-co-nowego-w-wydaniu-7,110089.html>.
- IFS. Międzynarodowy Standard Żywności. Pobrano z: <http://www.lukosz.pl/polityka-jakosci/7>.
- International Food Quality Management and Safety Standards in Agribusiness. Pobrano z: http://www.wne.sggw.pl/czasopisma/pdf/PRS_2007_T2%2817%29_z2_s63.pdf.
- International Food Standard. Międzynarodowy Standard Żywności. Pobrano z: <http://www.iso.org/pl/miedzynarodowe-standardy-zywnosci-ifs>.
- Jeznach, M. (2007). *Międzynarodowe standardy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w branży rolno-spożywczej*. Pobrano z: http://www.wne.sggw.pl/czasopisma/pdf/PRS_2007_T2%2817%29_z2_s63.pdf.
- Korzycka-Iwanow, M. (2007). *Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego*. Warszawa: Lexis-Nexis.
- Uzasadnienie potrzeby wdrażania systemu HACCP. Pobrano z: http://www.izz.waw.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=62&Itemid=59&lang=pl.
- Wrześniewska-Wal, I. (2008). *Żywność genetycznie zmodyfikowana. Aspekty prawne*. Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego.

FOOD STANDARDS IN THE TRADE BETWEEN MEMBERS COUNTRIES EU

Abstract: Free trade of safe products on single market was definite by the Food Law, the free movement of goods, the consumer protection, and activities science and certification institutions. The food safety system, particularly standards Codex Alimentarius, GHP, GMP, IFS, BRC, non-gmo system become more important in the supplies safe and health food products and their free movement in the EU.

Keywords: food safety system, IFC, BRC, Codex Alimentarius, non-gmo system

Cytowanie

- Korbutowicz, T. (2016). Standardy żywności w handlu między państwami członkowskimi Unii Europejskiej. *Finanse, Rynki Finansowe, Ubezpieczenia*, 3 (81), 131–141. DOI: 10.18276/frfu.2016.81-12.