

Stanisław Tyszkiewicz

GWARANCJE PRAWDZIWOŚCI DEKLARACJI O STANIE JAKOŚCIOWYM ŻYWNOSCI

Kupując żywność przyjmujemy założenie, że jest ona bezpieczna dla naszego zdrowia, pożywna i smaczna. Sami możemy dokonać tylko oceny jej cech jakościowych dostępnych bezpośrednim doznaniom zmysłowym. Wierzmy zatem, że jest ktoś, kto z urzędu nadzoruje prawidłowość jej produkcji i komercjalizacji, i że deklaracje zapisane na etykiecie lub w normie są prawdziwe i systematycznie sprawdzane. Wierzmy w etyczne i zgodne z prawem postępowanie producentów, handlowców, kontrolerów. Wierzmy w skuteczność obowiązującego systemu prawnego chroniącego nasze życie, zdrowie i interesy. Czy nasz spokój i zaufanie są racjonalne? By były, przeanalizujemy gwarancje dzisiejszego i przyszłego prawa żywnościowego.

Konsument - adresat deklaracji o stanie jakościowym żywności

Pojęcie *konsument* jako ważne pojęcie społeczno-ekonomiczne pojawiło się stosunkowo niedawno. Jak twierdzi Castang (1), wprowadził je prezydent John Kennedy w roku 1962, zwracając się do Kongresu Stanów Zjednoczonych z deklaracją dotyczącą *fundamentalnych praw konsumentów*. Oczywiście pojęcie *konsument* istniało już dawniej, i to właśnie w odniesieniu do użytkownika żywności, ale zostało ono uogólnione na użytkownika różnych dóbr materialnych, a nawet niematerialnych i rozciągnięte na całe społeczeństwo i różne jego warstwy i grupy. Sucha formalistyczna definicja z Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO mówi, że *konsument to osoby i rodziny kupujące lub otrzymujące żywność w rozumieniu zaspokojenia ich potrzeb* (2). Wyróżnienie konsumentów spośród ogółu ludzi stanowiących społeczeństwo i podlegających ochronie prawnej państwa, miało, jak sądzę, na celu podkreślenie indywidualizacji ich potrzeb, życzeń i żądań w dziedzinie korzystania z towarów i usług oraz niezależności w ich formułowaniu. Konsument najczęściej, poza prawami, które gwarantować ma mu państwo, ma możliwość decyzji niezależnych uwidoczniających się tam, gdzie za dobra lub usługi płaci z własnej kieszeni, a pluralistyczna oferta pozwala na dokonanie wyboru. Jednym z fundamentalnych praw konsumenta jest prawo do bycia informowanym (3). Prawo to oznacza m.in. *ochronę przed nieuczciwą i wprowadzającą w błąd reklamą... oraz prawo do rzetelnej i czytelnej informacji na opakowaniu*. Jest to *prawo do poznania faktów, które są niezbędne do podejmowania świadomego wyboru przy zakupie towaru*. Spróbujemy rozważyć do jakiego stopnia wspomniane wyżej fakty są lub mogą być obiektywnie określone.

Problemy z definicją żywności

Jak twierdzi Grey (4), w prawie Wspólnoty Europejskiej oraz jego odpowiednikach w wielu krajach brak definicji żywności. Ma rację twierdząc, że historycznie żywność określano na zasadzie prób i błędów, przy czym interesowano się bardziej jej dostępnością niż jakością. Brak żywności był klęską, jedną z najdotkliwszych. Modlono się *od powietrza (zarazy), głodu, ognia i wojny zachowaj nas Panie*. Na ogół nie pamięta się, że na początku XX wieku usiłowano utworzyć międzynarodową organizację do walki z głodem na wzór i podobieństwo Organizacji Czerwonego Krzyża i Czerwonego Półksiężycu, pod nazwą Białego Krzyża. Jej działalność zaakcentowaną konferencjami w Genewie w 1908 r. i Paryżu w 1910 r. przerwała I wojna światowa, a później jej działalność przejął Czerwony Krzyż.

Oficjalną międzynarodową definicję żywności ustalono dla potrzeb Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w procedurach Komisji Kodeksu. Mówi ona: *Żywność (foods) oznacza substancje przetworzone, półprzetworzone lub surowe przeznaczone do spożycia przez człowieka, w tym napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, które były użyte w procesie przetwórczym, przygotowaniu lub jej (żywności) obróbce, ale z wyłączeniem kosmetyków, produktów tytoniowych oraz substancji stosowanych wyłącznie jako lekarstwa*. Jak widać, jest to definicja czysto formalna, w której brak uzasadnienia merytorycznego zaliczenia lub niezaliczenia czegoś do żywności. Pod pojęciem *przeznaczone do spożycia* można domniemywać wyrażenie intencji nie tylko przeznaczenia (zastosowania) ale i działania systemu krytycznego dopuszczającego polegającego na sprawdzeniu jakichś, gdzie indziej określonych kryteriów. W definicji podanej w naszej Ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (5) przez żywność pod kwestionowaną przez niektórych nazwą *środki spożywcze*, rozumie się substancje *zawierające składniki potrzebne do odżywienia organizmu ludzkiego ...*. I w tej, bardziej szczegółowej definicji, brakuje wyartykułowanej deklaracji o bezpieczeństwie dla zdrowia jako warunku zaliczenia *środka* w poczet *środków spożywczych*, czyli żywności.

Historyczne wydarzenia istotne z punktu widzenia jakości żywności i gwarancji konsumenckich

W ostatnich latach jesteśmy świadkami zdarzeń o najwyższym ciężarze gatunkowym w tym zakresie. Całe zresztą ostatnie pięćdziesięciolecie można uznać za niezwykle ważne i owocne dla gospodarki żywnościowej świata. Profesor Castang, prezes Europejskiego Towarzystwa Prawa Żywnościowego, nazywa ten okres chwalebna pięćdziesiątką (Cinquante glorienses) (1).

Zakończenie Rundy Urugwajskiej GATT

Najważniejszym wydarzeniem jest zakończenie tzw. Rundy Urugwajskiej Generalnego Porozumienia w Sprawie Taryf i Handlu (GATT) podpisaniem porozumienia w Marakeszu 14 kwietnia 1994. W porozumieniu postanowiono między innymi, że wymiana towarowa żywności między 114 krajami sygnatariuszami GATT odbywać się będzie na zasadzie respektowania pakietu przepisów i metod ustalonych przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO nazwanego Kodeksem Żywnościowym. Ponieważ zasadę tę rozciągnięto także na procedury kontroli urzędowej oraz sprawdzania prawdziwości deklaracji o stanie jakościowym żywności, Komisja Kodeksu Żywnościowego postanowiła powołać nowy Komitet d/S Systemów Inspekcji i Certyfikacji w Eksporcie i Importie Żywności (CCFICS). Powstanie zatem forum profesjonalnej dyskusji na temat racjonalnych systemów i metod certyfikacji dla

sektora agrotechnicznego. Istniejące obecnie systemy oparte na normach ISO serii 9000 mają wątpliwą przydatność dla specyficznej produkcji żywności, w której element biologicznej zmienności surowców wnosi wiele elementów nieprzewidywalnych, rzutujących na jakość finalnego produktu, obcych przy produkcji gwoździ, samochodów lub telewizorów.

Podpisanie umowy stowarzyszeniowej Polska - Unia Europejska, tzw. Układu Europejskiego

16 grudnia 1991 r. została podpisana umowa o stowarzyszeniu Polski ze Wspólnotami Europejskimi, dzisiejszą Unią Europejską, zwaną Układem Europejskim. Sprawy gospodarki żywnościowej są ujęte w Układzie w trzech miejscach: w części III *Swobodny przepływ towarów* (w rozdziałach II *Rolnictwo* i IV *Postanowienia wspólne*), w części VI *Współpraca gospodarcza* (artykuły 74 i 77) oraz w aneksach stanowiących integralną część Układu (6).

Artykuł 74 reguluje problematykę przepisów i norm w przemyśle oraz w rolnictwie, w tym również kwestie związane z oceną ich zgodności. Polska będzie musiała, tak jak dotychczas, dostosowywać na bieżąco normy na artykuły rolno-spożywcze, eksportowane do krajów Unii, do norm i przepisów krajów importujących. Wyrażona przez Unię gotowość współpracy, w tym również udzielania niezbędnej pomocy technicznej, będzie niewątpliwie wielkim ułatwieniem dla Polski, która będzie wprowadzać we wszystkich przypadkach, gdy zostanie to uznane za celowe, przepisy techniczne i normy Unii.

Artykuł 77 jest poświęcony współpracy gospodarczej w dziedzinie rolnictwa i sektora rolno-spożywczego. Ma charakter deklaracyjny i określa te dziedziny, w których współpraca powinna mieć szczególne znaczenie. Między innymi wymienia się *rozwój współpracy w dziedzinie sanitarnej, stanu sanitarnego produkcji roślinnej i zwierzęcej, w tym ustawodawstwa dotyczącego weterynarii i inspekcji oraz stanu sanitarnego roślin, w celu osiągnięcia - poprzez pomoc w kształceniu i organizowanie kontroli - stopniowej harmonizacji z normami Wspólnoty.*

Postanowienia Układu Stowarzyszeniowego dotyczące perspektywy pełnej harmonizacji przepisów prawa żywnościowego, z naszego punktu widzenia każą uznać za szczególnie ważne w historii Unii Europejskiej następujące zdarzenia:

- ogłoszenie 20 lutego 1979 r. werdyktu Trybunału Europejskiego w sprawie Cassis de Dijon
- wydanie 8 listopada 1985 r. białej księgi określającej nową politykę w zakresie harmonizacji prawa żywnościowego
- ustanowienie 17 lutego 1986 r. Pojedynczego Aktu Europejskiego (Single European Act)
- zawarcie przez kraje Wspólnot Europejskich układu z Maastricht obowiązującego od 1 listopada 1993 r. i powołującego do życia Unię Europejską
- uchwalenie dyrektywy Rady z 14 czerwca 1993 r. o higienie produktów spożywczych.

W sprawie Cassis de Dijon chodziło o zgodność parametrów jakościowych tego tradycyjnego likieru francuskiego z obowiązującą w Republice Federalnej Niemiec normą na produkty alkoholowe. Trybunał na podstawie artykułu 30 Traktatu Rzymskiego ustalił, że w przypadku, gdy nie istnieją przepisy wspólne dla produkcji i wprowadzenia do handlu produktów, przepisy dotyczące produktu krajowego albo produktów importowanych mogą pozostać nie spełnione, jeżeli naruszają wymagania nadrzędne (*exigens imperatives*). Za takie nadrzędne wymagania Sąd uznał między innymi ochronę zdrowia publicznego, uczciwość transakcji handlowych i *ochronę konsumentów* (7). Wnioskiem praktycznym wynikającym z werdyktu Trybunału Europejskiego była konstatacja, że żadnemu krajowi członkowskiemu nie wolno zabronić sprzedaży na swoim terenie produktu legalnie wytworzonego w innym kraju członkowskim. Wyjątek mógłby stanowić przypadek stwierdzenia zagrożenia zdrowia

publicznego, ale pole manewru jest tu ograniczone. Nadrzędnym wymaganiem obowiązującym w Unii Europejskiej jest ochrona wolnego handlu w interesie konsumentów.

Wydany w 1985 r. przez Komisję Europejską (odpowiednik rządu) dokument pod nazwą Pojedynczego Aktu Europejskiego zawierał konstatację, że nie zrealizuje się w przewidywanym terminie do końca 1992 r. wspólnego rynku bez zmiany w strategii ustanawiania prawa żywnościowego. Dokument ten sugerował, że potrzebny jest system ustawodawstwa żywnościowego zawierający jedynie przepisy umotywowane ogólnym interesem publicznym w zakresie:

- I. ochrony zdrowia publicznego
- II. zapewnienia konsumentom informacji i ochrony w kwestiach innych niż zdrowie
- III. zagwarantowanie uczciwych praktyk handlowych
- IV. zapewnienie niezbędnej kontroli publicznej (8).

Zaprzestano jednocześnie dalszych prac nad normami o charakterze pionowym (asortymentowym) przenosząc wysiłek na normy o charakterze poziomym (unifikacja w obszarze wielobranżowym). Odstąpienie od opracowywania norm asortymentowych uargumentowano też tym, że funkcje norm będą pełnił deklaracje na etykietach. Tendencję tę odnotowano też równoległe w działaniach Komisji Kodeksu Żywnościowego, która w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych zaczęła preferować normalizację horyzontalną, co się przejawiało zawieszeniem działalności niektórych komitetów branżowych (np. Komitetu ds. Cukru 1974, Łodów 1976, Zup i Bulionów 1977, Produktów Kakaowych i Czekolady 1982, Przetworów Owocowo-Warzywnych 1986, Tuszczów i Olejów 1987, Białek Roślinnych 1989, Przetworów z Mięsa i Drobiu 1990) (9).

Pojedynczy Akt Europejski z roku 1986 wprowadził poprawki do procedur ustalania nowych przepisów prawnych Unii, oraz tematów do priorytetowej dyskusji. Uzgodniono ostatecznie odejście od praktyki ustalania przepisów dotyczących poszczególnych produktów i usankcjonowano działanie horyzontalne dotyczące takich zagadnień jak np. higiena, etykietowanie itp.

Dalsze poprawki do procedury ustalania przepisów prawa żywnościowego wprowadził Układ z Maastricht, który wszedł w życie 1 listopada 1993 r. Układ ten wprowadził wyraźne dyspozycje dotyczące praw konsumentów oraz problemów ochrony środowiska. Zagadnienia te nie były uwzględnione w Traktacie Rzymskim z 1957 r.

Dyrektywa o higienie artykułów spożywczych zawiera ogólne zasady higieny produkcji i procedury kontroli zgodności z tymi zasadami (10), ale przede wszystkim zobowiązuje do powszechnego wdrożenia systemów autokontroli opartych na normach EN serii 2900, czyli na normach ISO serii 9000, z terminem począwszy od 1996 r. Jest to zadanie o trudnych do wyobrażenia granicach, konsekwencjach i kosztach. Wcześniej tylko niektóre zakłady, szczególnie duże i zamożne, wdrażały systemy autokontroli dobrowolnie, z reguły bazując na systemie Analizy Ryzyka i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). W Polsce pewne elementy takiej kontroli zrealizowano w ramach systemu DO-RO.

Czy racjonalne jest tworzenie nowych polskich norm przedmiotowych na żywność w aspekcie starań o wejście do Unii Europejskiej.

Stan aktualny w krajach Unii Europejskiej

Pytanie to nie jest oryginalne. To samo pytanie postawiono sobie we Francji i w sprawie tej opracowano specjalny raport grupy ekspertów P. Creyssel'a (11). Wnioski z raportu są bardzo długie, szczegółowe i aż do przesady ostrożne. Dominują stwierdzenia takiego typu:

Biorąc pod uwagę różnorodność sytuacji w dziedzinie rolno-spożywczej, globalną strategię rozwoju należy odpowiednio modulować w poszczególnych branżach przez wprowadzenie struktur zajmujących się zagadnieniem od strony koncepcji i struktur wykonujących prace.

W dziedzinie rolno-żywnościowej realia i możliwości normalizacji nie zawsze są dobrze znane. W niektórych przypadkach pozostaje jeszcze nieufność wobec komplikacji i ujednoczenia, które może za sobą pociągnąć.

Jak wszystkie skuteczne narzędzia, normalizacja wymaga działania specjalnie delikatnego i ostrożnego.

Jednoznaczne w wymowie jest natomiast syntetyczne zestawienie sytuacji w głównych krajach członkowskich. Wynika z niego, że w krajach członkowskich albo nie istnieją normy, albo istnieją tylko metodyczne (Wielka Brytania, Holandia, Włochy, RFN) lub jest ich niewiele i dotyczą tylko niektórych produktów (Hiszpania, Francja). Istnieją natomiast ustawy i dekrety dotyczące przepisów technicznych i sanitarnych, w tym przepisy dotyczące etykietowania, dodatków do żywności itp., o charakterze przepisów horyzontalnych. Powszechnie jest stosowanie znaków jakości. Z raportu wynika, że normalizacyjna organizacja Unii - CEN - mało pracy poświęcała dziedzinie rolno-żywnościowej, ale informacja ta dziś już nie jest aktualna, gdyż utworzono Komitety Techniczne dla różnych branż przemysłu spożywczego.

Odpowiadając na pytanie postawione w tytule rozdziału można również ostrożnie jak grupa ekspertów p. Creyssel'a powiedzieć, że realia i możliwości nie są dobrze znane i że należy się zastanowić zanim coś się zadecyduje. Uważam, że faktycznie należałoby się zastanowić, ale nie jak rozbudować system normalizacji przedmiotowej, ale jak go racjonalnie zredukować. Priorytetowy powinien być kierunek doskonalenia i rozbudowywania systemu norm metodycznych, i to w kontekście postanowień z Marakeszu, w kierunku wdrożenia metod rekomendowanych przez Komitet d/s Metod i Próbobrania Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (CCMAS), w dziedzinie metod chemicznych w większości pochodzących ze zbioru metod AOAC a tylko w części ze zbioru metod ISO stanowiących bazę polskiej normalizacji, oraz w kierunku metod uniwersalnych - horyzontalnych rekomendowanych przez instytucję normalizacyjną Unii - CEN. Można tu wtrącić, że AOAC, dawniej organizacja amerykańskich chemików analityków, aktualnie jest organizacją międzynarodową AOAC International i że w ostatnich latach utworzona została jej podsekcja dla krajów Europy Środkowej z siedzibą w Pradze.

Normy przedmiotowe należy zredukować tak pod względem ilości jak i objętości, usuwając z nich wszelkie dyspozycje, które winny się znaleźć w obligatoryjnych przepisach przyszłego prawa żywnościowego. Również należy ograniczyć w normach nadmierną szczegółowość opisu jakościowego dublującego deklaracje na etykietach oraz dyspozycje dotyczące pojedynczych sortymentów (12). Dodać tu należy, że w przepisach Unii dotyczących znakowania żywności, przewiduje się uzupełnienie obligatoryjnego wykazu jakościowego składu produktu o dane ilościowe.

Ważnymi elementami każdego dokumentu normalizacyjnego i każdego aktu prawnego są jednoznaczne definicje podstawowych pojęć i określeń. W pierwszej kolejności spośród prac harmonizujących nasze przepisy i normy z przepisami i normami Unii powinno zostać wykonane studium terminologiczne dla przyswojenia sobie terminów stosowanych w dokumentach międzynarodowych i opracowanie słownika (encyklopedii) prawa żywnościowego. Pierwsze działania w tym zakresie zostały zaproponowane (2, 13) i zrealizowane (14).

Czy zakładowe systemy nadzorowania higieny procesu produkcyjnego staną się powszechną formą zarządzania jakością w przemyśle spożywczym

Jeżeli będziemy serio traktować nasze zobowiązania (na szczęście na razie w nieokreślonym czasie), to trzeba przewidywać akcję powszechnego wdrażania systemów Analizy Ryzyka i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) we wszystkich zakładach przetwórczych łącznie z restauracjami, zgodnie z dyrektywą 93/43 (15) uzupełniającą wcześniejszą dyrektywę o oficjalnej kontroli żywności 89/397 (16). Nie wyłączone z tego obowiązku są również wstępne fazy pozyskiwania surowca np. zbiór roślin, udój mleka, ubój zwierząt itp. Zakładowe służby techniczne oraz pracowników koncepcyjnych instytucji doradczych czeka realizacja trudnych zadań opracowania systemów, doboru metod badawczych i kontrolnych, opracowania zasad prowadzenia specjalnej dokumentacji, prowadzenia auditów. Na początku zaś czeka nas wszystkich okres koniecznej intensywnej nauki zasad nowoczesnego organizowania systemów kreowania jakości. Powołane do życia z początkiem 1994 r., zgodnie z Ustawą z 3 kwietnia 1993 r., Polskie Centrum Certyfikacji i Badań ma w swym zakresie działalność edukacyjną w tym przedmiocie, ale aktualnie, jak sądzę, jeszcze nie dysponuje potencjałem fachowców wystarczającym do realizacji zadań w rozmiarach wynikających z potencjalnego zapotrzebowania całego przemysłu spożywczego. Z trudności związanych z realizacją dyrektyw 93/43 zdają sobie sprawę specjaliści prawa żywnościowego z EFLA, widząc przede wszystkim komplikacje prawne w zakresie odpowiedzialności za ewentualne dopuszczenie do handlu złych jakościowo produktów z jednej strony, a ewentualnie nieuzasadnione wstrzymanie produkcji lub dyskwalifikacje pewnych partii produktów z drugiej (10). Przewiduje się potrzebę ustanowienia rzeczoznawców dla systemu autokontroli działających już w przemyśle kosmetycznym na zasadach określonych w dyrektywie 93/35 (OJ L 151 z 23.06.93) (10). Postuluje się również powołanie unijnego inspektoratu jakości żywności, który mógłby między innymi koordynować wdrażanie systemów kreowania jakości (1). Problemem otwartym jest zagadnienie ochrony dóbr intelektualnych producenta zobowiązanego przepisami do ujawniania szczegółów procesu produkcyjnego. Nad zagadnieniem pracuje grupa robocza ekspertów EFLA, domagając się wprowadzenia do dokumentów Unii prawnych zobowiązań pracowników organów nadzorujących produkcję do utrzymywania tajemnicy informacji uzyskiwanych w czasie pełnienia nadzoru oraz określenia sankcji w przypadkach ujawnienia istotnych danych o produkcji powodujących naruszenie interesu producenta.

Czy przepisy dotyczące informacji podawanych na etykietach produktów spożywczych są adekwatne do potrzeb konsumentów?

Aktualnie w tej dziedzinie zgodność obowiązujących w Polsce przepisów z przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej jest dobra. Przepisy Unii określone w dyrektywie o etykietowaniu 79/112/EEC (17) bazują na wzorcu Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, nasze, określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z 15 lipca 1994 r. (18) na dyrektywie. Różnice są raczej nieistotne, życzymy sobie na etykiecie nieco więcej informacji niż oni. Ale nie w tym problem. Jeżeli chcemy traktować etykietę jako deklarację jakościową produktu uzupełniającą, a może w przyszłości częściowo zastępującą normę, to trzeba sobie zdać sprawę jaka część naszej żywności trafia do konsumenta w postaci opakowanej a jaka jest sprzedawana luzem lub pakowana dopiero w sklepie. Wraz ze wzrostem spożycia żywności przetworzonej będzie wzrastała rola informacyjna i edukacyjna etykiety. Celowe byłoby zobowiązanie producentów i pośredników w handlu żywnością do podawania informacji przewidzianych do zamieszczania na etykiecie, również na zawieszkach i w

dokumentach dotyczących partii żywności przeznaczonej do sprzedaży luzem. W ten sposób informacje o wzorcowej jakości produktów byłyby bardziej dostępne niż w dokumentach normalizacyjnych, których zwykły śmiertelnik nigdy nie widuje.

Deklaracje podawane na etykietach i w reklamie są wiążące dla deklarującego i mogą stanowić podstawę roszczeń w przypadku udowodnienia, że nie są spełniane przez produkt. Mogą też być przedmiotem kontroli urzędowej. Na X Kongresie EFLA poświęconym zagadnieniom kontroli żywności, organizatorzy przygotowali album różnych dziwnych etykiet zawierających liczne deklaracje, świadczące o wyjątkowości produktu i postawili pytanie czy i kto musiałby się czuć odpowiedzialnym za weryfikowanie prawdziwości tych deklaracji. Odpowiedź nie padła, a pytanie nadal jest aktualne.

Zamiast wniosków

Charles Castang, prezes Europejskiego Towarzystwa Prawa Żywnościowego EFLA w referacie otwierającym X Kongres Towarzystwa w Barcelonie w październiku 1994 r. powiedział między innymi, że są dwa słowa kluczowe, które są w samym sercu wszystkich problemów aktualnych. Są to słowa *jakość* i *gwarancja* (1). Dodajemy od siebie: *jakość* żywności trzeba móc sobie wyobrazić lub wyeksperymentować, następnie zaś opisać obligatoryjnymi przepisami prawa żywnościowego, i nieobligatoryjnymi (alternatywnymi) normami i deklaracjami na etykietach i w reklamie. Żeby zaś pojęcie *jakość* miało sens praktyczny i służyło społeczeństwu konsumentów trzeba stworzyć system dający *gwarancję* respektowania przepisów prawa i uczciwości w stosowaniu norm w deklaracjach o stanie jakościowym oferowanego produktu. ■

Literatura

1. Castang Ch., Analyse prospective des systemes de contrôle alimentaire dans l'Union Européenne. Referat na X Kongresie Międzynarodowego Towarzystwa Prawa Żywnościowego EFLA, Barcelona, 19-21 październik 1994.
2. Tyszkiewicz St., Definicje i zakres znaczeniowy terminów i parametrów stosowanych do opisu jakości żywności oraz zasady ich stosowania. Ekspertyza I PTTŻ Stan aktualny i perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Praca zbiorowa pod red. St. Tyszkiewicza, Warszawa, listopad 1992, str. 43.
3. Niepokulczycka M., Żywność jako towar. Potrzeby i życzenia konsumentów. Ekspertyza II PTTŻ Uwarunkowania i perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Praca zbiorowa pod red. St. Tyszkiewicza, Warszawa, wrzesień 1992, str. 95.
4. Grey P.S., Europejskie prawo żywnościowe i międzynarodowe organizacje. Referat Międzynarodowej Konferencji PTTŻ Prawo a podniesienie jakości żywności w krajach Europy Środkowej i Wschodniej. Warszawa 25-29 maja 1994. Materiały Konferencji, str. 12.
5. Ustawa z 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Dz.U. nr 29, poz. 245 z 1971 r., nr 12, poz. 115 z 1985 r., nr 12, poz. 49 z 1989 r., nr 35, poz. 192 oraz nr 33, poz. 24 i nr 91, poz. 456 z 1992 r. 12.
6. Rowiński J., Układ o stowarzyszeniu Polski ze Wspólnotami Europejskimi. Problemy gospodarki żywnościowej. Materiały seminarium Integracja zachodnioeuropejska a Europa Środkowo-Wschodnia nr 2. Materiały i studia. PISM Warszawa, maj 1992.

7. Vandersanden G., Defalque L., La suppression des mesures d'effet equivalent a des restriction quantitatives. Referat na Sympozjum Food Law in the Europe of To-day, 3-5 kwiecień 1984. Wyd. Instytutu Studiów Europejskich Wolnego Uniwersytetu Brukseli, str. 101.
8. Prawo żywnościowe we Wspólnocie Europejskiej. Materiały szkoleniowe opracowane przez Leatherhead Food Research Association (LFRA) pod kierownictwem dr Mercedes Bobillo. Wydanie w jęz. polskim, październik 1994.
9. Tyszkiewicz St., Rys historyczny światowego prawa żywnościowego. Ekspertyza II PTTŻ Uwarunkowania i perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Praca zbiorowa pod red. St. Tyszkiewicza, Warszawa, wrzesień 1992, str. 8.
10. Capelli F., Les contrôles des produits alimentaires sur le marché unique européen et la responsabilité des contrôleurs (fonctionnaires public, certificateurs, chefs d'entreprises, analystes). Referat na X Kongresie Międzynarodowego Towarzystwa Prawa Żywnościowego EFLA, Barcelona, 19-21 październik 1994.
11. O strategię normalizacyjną w dziedzinie rolno-spożywczej. Raport etapowy grupy studyjnej pod przewodnictwem sekretarza stanu Pierre Creyssel'a. Tekst w jęz. polskim. Ośrodek Doskonalenia Kadr Technicznych RS NOT Warszawa 1992.
12. Tyszkiewicz St., Nowa definicja jakości w projekcie polskiej normy PN na wędliny. Gosp. Mięsna 1994, 1, 14.
13. Wnioski z Międzynarodowej Konferencji PTTŻ Prawo a podniesienie jakości żywności w krajach Europy Środkowej i Wschodniej, Warszawa 25-29 maja 1994. Materiały Konferencji str. 186, wniosek 3.2.
14. Studium terminologiczne przepisów prawa i norm dotyczących żywności. Opracowanie wykonane w Instytucie Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego na zlecenie Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. Maszynopis powielony. Warszawa, grudzień 1993.
15. Dyrektywa Rady 93/43/EEC z 14 czerwca 1993 o higienie produktów żywnościowych (OJ L 175/1 z 18 lipca 1993 r.).
16. Dyrektywa Rady 89/397/EEC z 14 czerwca 1989 o oficjalnej kontroli produktów spożywczych (OJ L 186 z 30 czerwca 1989 r.).
17. Dyrektywa Rady 79/112/EEC z 18 grudnia 1978 o ujednoczeniu przepisów odnoszących się do etykietowania, prezentacji oraz reklamy produktów żywnościowych przeznaczonych do sprzedaży ostatecznemu konsumentowi (OJ L 33 z 8 lutego 1979 r.) z poprawkami wniesionymi dyrektywami 86/197 (OJ L 144 z 29.05.1986 r.), 89/395/EEC (OJ L 186 z 30.06.1989 r.), 91/72 (OJ L 2 z 15.02. 1992 r.) i 93/102 (OJ L 91 z 25.11. 1993 r.).
18. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 15 lipca 1994 w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych przeznaczonych do obrotu Dz.U. nr 86 z 5 sierpnia 1994 r., poz. 402.