

Stanisław Kowalczyk: Żołądek i portfel konsumenta nie powinny cierpieć, ale często tak jest

W przypadku bezpieczeństwa żywności nie chodzi tylko o to, by mieć pewność, że po jej zjedzeniu nie zatrujemy się. Dziś to za mało. Istotne jest też, by produkt, który oferuje się klientowi, nie był zafałszowany. By nie cierpiał i żołądek, i portfel konsumenta. A często niestety tak nie jest - mówi w rozmowie z gazetaprawna.pl prof. Stanisław Kowalczyk, autor książki „Bezpieczeństwo i jakość żywności”.

Lidia Raś: Panie Profesorze, może Pan zagwarantować mnie i innym konsumentom, że na półce sklepowej leży wyłącznie towar bezpieczny i jakościowy?

Prof. Stanisław Kowalczyk: Konsument wchodzący do sklepu musi być pewien, że bezpieczeństwo produktu otrzymuje w jego cenie. Za jakość musi natomiast zapłacić. Produkt może być bowiem wysokiej i niskiej jakości, dla klientów z większą i mniejszą gotówką. Przy czym, proszę pamiętać: w przypadku bezpieczeństwa żywności nie chodzi tylko o to, by mieć pewność, że po jej zjedzeniu nie zatrujemy się. Dziś to za mało. Istotne jest też, by produkt, który oferuje się klientowi, nie był zafałszowany. Inaczej, mówiąc by nie cierpiał i żołądek, i portfel konsumenta. A często niestety tak nie jest.

Bardziej niż kiedyś?

W przeszłości też fałszowano. Ale inaczej. Ogromna skala fałszowania żywności miała miejsce w wieku XIX, co spowodowane było głównie konsekwencjami rewolucji przemysłowej. Nowo powstające fabryki zasysały nieprawdopodobną ilość ludzi z obszarów wiejskich, którzy z producentów żywności stawali się jej konsumentami. To doprowadziło do anonimizacji rynku. Producent żywności jest coraz dalej od konsumenta, co niektórych skłaniało i skłania do oszustw.

A to było jeszcze przed globalizacją.

Globalizacja spowodowała tzw. drugą falę fałszerstw żywnościowych, ponieważ ogromnie wydłużyła łańcuchy dostaw i jeszcze bardziej uczyniła anonimowym wytwórcę i dostawcę. Nie jest to niestety sytuacja pozytywna dla konsumenta, stojącego na końcu tego łańcucha. Stąd potrzeba uporządkowania wiedzy na temat

bezpieczeństwa i jakości żywności, bo ona jest dziś ulotna. I stąd moja nowa książka. Powstała z myślą o konsumentach, z którymi dzielę się efektami moich badań i doświadczeń dotyczących fałszowania żywności w Polsce i na świecie, ale też z myślą o branży spożywczej, by miała świadomość pewnych zjawisk i wiedziała jak i co się dzieje.

I jak się dzieje?

Nie do końca dobrze. Niestety sporo produktów żywnościowych podlega w różnym stopniu zafałszowaniom.

Które produkty żywnościowe są najczęściej fałszowane?

W zakresie właściwości organoleptycznych (smak, barwa, zapach) np. makaron, pieczywo, produkty mleczne, w zakresie właściwości fizykochemicznych przetwory mięsne, masło, przetwory rybne, a jeśli chodzi o problemy ze znakowaniem na etykietach rekordy biją przetwory mięsne, oliwa z oliwek, a także wyroby garmazeryjne i ryby. Szczegółowe wyniki pokazuję w tabelach w książce, ale wniosek jest taki: im produkt bardziej przetworzony, tym większe ryzyko jego zafałszowania. Jeśli konsument kupi kawałek schabu, to będzie to raczej bezpieczny zakup. Zafałszowania mogą dotyczyć ewentualnie tego, że schab nie został wyprodukowany ekologicznie, jak wynika z etykiety albo może być np. nastrzyknięty kolagenem, żeby zwiększyć jego masę. Czy tak rzeczywiście było, konsument dowie się podczas obróbki, bo mięso „wyparuje”.

A czy jest bezpieczny produkt zawierający „aromaty dymu wędzarniczego”?

Wszystkie dodatki do żywności, które się w niej pojawiają, są dopuszczone na terenie UE. Jest ich kilkaset. Przepisy określają też w jakim produkcie i na jakim poziomie mogą wystąpić. Dymy wędzarnicze zawierają składniki rakotwórcze (wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne), więc można ich używać tylko w ściśle określonej dawce na kilogram produktu. To co oficjalnie dopuszczone do obrotu, nie jest szkodliwe dla zdrowia. Muszę się jednak od razu zastrzec: jest nieszkodliwe dla zdrowia zgodnie z obecnym stanem wiedzy! Lista dozwolonych dodatków jest stale zmieniana. Pamiętajmy, że określony dodatek sam w sobie może być neutralny, ale często wchodzi w reakcję z innymi i wówczas już taki może nie być.

Chciałbym jednak zwrócić uwagę, że w przypadku żywności, dzisiaj większym pod względem ilościowym problemem niż występowanie produktów szkodliwych jest jej fałszowanie. W ramach UE normy i standardy istnieją bowiem tylko dla pewnych produktów i tak na przykład na przetwory mięsne nie ma żadnych! Jeśli kupujemy w

Polsce kielbasę żywiecką, to od każdego producenta będzie ona inna, wyprodukowana wg innej receptury.

Chce pan powiedzieć, że standardy nie dotyczą wszystkich produktów?

Jeśli chodzi o warunki weterynaryjne i sanitarne, to one są powszechne dla wszystkich producentów. Reguluje je w UE tzw. pakiet higieniczny, zawierający bardzo precyzyjnie określone przepisy. I nie ma możliwości odejścia od nich. Natomiast jeśli chodzi o normy handlowe, to dla pewnych produktów UE je wypracowała, a dla innych nie. Dopracowała się np. dla przetworów mlecznych, więc dokładnie wiemy co to jest masło, a czego nim nazwać nie można. Także chcąc wytwarzać czekoladę, soki, oliwę z oliwek i szereg innych produktów, trzeba stosować się do norm. Jeśli pojawi się odstępstwo, to jest to zafałszowanie produktu. Niestety, w przypadku wyrobów, dla których takich norm zabrakło, jedynym punktem odniesienia jest tzw. deklaracja producenta. Ewentualnie normy określone w prawie krajowym.

I wtedy kielbasa podwawelska ma 5 proc. mięsa?

Nie tylko. Może być np. z mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego i z każdej dowolnej mieszanki tych trzech. Tu jest pełna dowolność w zakresie składu poszczególnych produktów i nazewnictwa. Mam wrażenie, że dziś produkty mięsne wytwarzają głównie przedstawiciele marketingu, którzy mają pomysł jak je nazwać, by skusić klienta. Inna sprawa, że gdyby wszystkie jajka znane jako jajka od zielononózek faktycznie pochodziły od nich, to pogłowię w Polsce musiałyby być kilkanaście razy większe niż jest.

Czy konsumenci, którzy kupują mięso, powinni się obawiać, że zwierzęta były karmione paszą z GMO?

One na pewno są karmione taką paszą. W Polsce nie ma dostatecznej ilości paszy wysokobiałkowej do produkcji, która nie zawiera GMO. Bez importu soi, która jest podstawowym składnikiem pasz, nie byłoby odpowiedniej ilości karmy. Niestety, na rynku światowym 80-90 proc. soi to produkt z GMO.

A czy taka informacja nie powinna widnieć na etykiecie?

Powinna. Zgodnie z prawodawstwem unijnym musi się ona znaleźć na etykiecie jeżeli środek spożywczy zawiera składnik lub jest wyprodukowany z GMO w części większej niż 0,9 procent składników żywności. Problemem jest to, że w wielu krajach takie prawo nie obowiązuje. Tak jest na przykład w Stanach Zjednoczonych.

Czy skala zafałszowań produktów mlecznych jest mniejsza niż w przypadku mięsa?

Z nabiałem jest bezpieczniej, bo dla niego są określone standardy i normy. Dzięki temu, nie powinny w nim występować żadne inne tłuszcze poza mlecznymi. Nie może być w nich np. fitosteroli czyli tłuszczów roślinnych. Jeśli chodzi o zafałszowania produktów mlecznych to mogą one przykładowo dotyczyć mniejszej zawartości tłuszczu niż deklarowana przez producenta. Zdarza się to w przypadku twarogów, śmietany. W przypadku jogurtów funkcjonalnych, czyli takich, które zawierają florę bakteryjną, tej ostatniej może być mniej niż w deklaracji, a często nie ma jej praktycznie wcale. Ostrzegalbym też konsumentów przed jogurtami tzw. owocowymi, bo to są produkty o największej zawartości cukru! W kubeczku, który ma zwykle 100 g, może być i 25 g cukru, czyli 5 łyżeczek, a rodzice uważają, że to zdrowy deser dla dzieci. Jeśli dziecko nie chce jeść naturalnego jogurtu, to lepiej kupić owoce i dodać je do niego.

Czy zdarzają się fałszerstwa chleba?

Z pieczywem jest gorzej niż z nabiałem, bo tu też, podobnie jak w przypadku produktów wędliniarskich, nie ma obligatoryjnych norm i standardów. Przed laty obowiązywała Polska Norma, dziś nie, więc te standardy są dzisiaj dobrowolne.

Kiedyś kupowałam chleb orkiszowy...

Pytanie, co to znaczy chleb orkiszowy, czyli ile w nim było orkiszu, a raczej mąki orkiszowej.

Mało, dlatego przestałam.

Jeśli się umówimy, że chlebem orkiszowym nazwiemy produkt, który będzie zawierać 40-50 proc. mąki orkiszowej wtedy wszystko będzie w porządku. Konsument nie może oczekiwać jednak, że w chlebie będzie 100 proc. mąki orkiszowej, bo nie miałby wtedy tzw. właściwości wypiekowych. Mąka to jedna kwestia. Producenci starają się podkreślić zawartość tej, która dziś cieszy się większym popytem: mąka razowa, graham... Modne są też dodatki w postaci nasion, np. dyni. Jeśli kupuję chleb z dynią, to wśród składników wymienionych na etykiecie ziarno dyni także powinno zostać uwzględnione i to w procentach. A często tak nie jest. Pamiętajmy też: te produkty zbożowe, które kupujemy ciepłe w sklepach, są wypiekane z ciasta głęboko mrożonego! W dodatku często importowanego z dalekich krajów! I żeby było jeszcze ciekawiej, często tego ciasta nie robi się z czystej mąki tylko z gorszych jakościowo mieszanek piekarniczych. Generalnie, dlatego nie zachęcam do

kupowania tzw. ciepłego pieczywa, bo jego wartość jest niewielka. Na szczęście sklepy mają obowiązek informować, że jest to produkt głęboko mrożony.

Bardzo często na etykiecie znajduje się informacja: „produkt bez konserwantów”, ale w składzie znajdziemy glutaminian sodu.

Konserwantem nie jest faktycznie, ale produktów z glutaminianem w ogóle nie radziłbym kupować. Także produktów, które mają na etykiecie E zaczynające się od 200, bo to z pewnością są konserwanty.

A jeśli dodatkiem jest kurkuma? Ostatnio często się pojawia. Jest chyba bezpieczna, bo przecież to przyprawa, ale występuje w dość zaskakujących produktach.

Problem polega na tym, że są takie składniki, które mogą pełnić różne funkcje technologiczne. Zgodnie z prawem o tym, jaką funkcję technologiczną w produkcji pełni określony środek, decyduje producent. A ten często deklaruje funkcję inną niż faktyczna. Tak dzieje się w przypadku stosowania kurkumy. Na rynku polskim powszechne stało się dodawanie jej do makaronu dla uzyskania lepszego koloru. Nie ma w tym nic złego, nie jest to szkodliwe dla zdrowia, ale trzeba konsumenta poinformować, że makaron zawiera kurkumę. Producenci twierdzą, że dodają przyprawę, by poprawić smak wyrobu. Gdyby tak było faktycznie, musieliby jej dodawać znacznie więcej, by był on wyczuwalny. Skoro tak nie jest, to oznaczać może tylko jedno: że dodają ją dla poprawienia koloru, bo do przygotowania makaronu użyto mniej jajek niż wynikałoby to z etykiety. I tak dzięki kurkumie mamy makaron 4-jajeczny z jednego jaja.

Konsument zakłada, że w myśl przepisów obowiązujących w UE, w sklepie nie trafi na produkt naszpikowany hormonami, pestycydami, antybiotykami. A jednak ostatnio na półkach sklepowych pojawiły się parówki z doksycykliną. Jak to możliwe?

Nie powinno ich tam być. Przepisy unijne mówią (rozporządzenie 178 z 2002 roku jest taką „konstytucją” prawa żywnościowego UE), że produkt wprowadzany na rynek nie może być produktem niebezpiecznym i jeśli jest konsumowany zgodnie z przeznaczeniem, to absolutnie nie może zaszkodzić. Wszystko inne jest określoną nieprawidłowością. Z reguły po stronie producenta, ale też handlu.

Parówki z antybiotykiem, choć nie powinny pojawić się w sklepie, jednak do niego trafiły.

Bo nie bada się każdej partii. Badania są wrywkowe. Odpowiedzialność za dany

produkt spoczywa na producencie i to on jest zobowiązany dać dobry wyrób na rynek. Jeśli tego nie zrobi, to ponosi odpowiedzialność wizerunkową i właściwie to jest cała jego kara. Zdecydowana większość zafałszowań może być wykryta dopiero w badaniach laboratoryjnych i to coraz bardziej skomplikowanych. Dziś badania na poziomie struktury DNA nie są już niczym nadzwyczajnym.

To jak w tym wszystkim ma się odnaleźć konsument?

Musi być świadomy i ostrożny. Ma czytać etykiety, a przede wszystkim kupować jak najmniej produktów przetworzonych, bo to one są z założenia bardziej narażone na zafałszowania. Sprawdziłem kiedyś jak pewna firma produkuje parówki dla dzieci. Jest to nieprawdopodobne, ale było w nich 5 proc. mięsa, a 60 proc. stanowił MOM.

Co takiego?

MOM – mięso odkostnione mechanicznie. Najwięcej MOM-u powstaje z drobiu. Gdy się wykroi z niego kawałki najbardziej wartościowe, zostaje jeszcze na korpusie 20-25 proc. masy mięsno-tłuszczowej. I trzeba to jakoś odzyskać. Ponieważ na bojlerach kostki są bardzo miękkie to pod ciśnieniem przepuszcza się je przez sита i z tego robi się papkę mięsno-kostną, a z niej parowki. Jeśli to tylko niewielki dodatek do produktu, to dużego problemu nie ma, ale jeśli to 60 proc., to jest to podstawowy element parówek. W takim produkcie jest dużo wapnia i szpiku, gromadzą się pozostałości antybiotyków, dużo jest też konserwantów, bo MOM-y szybko się psują. Oficjalnie MOM jest dopuszczony do obrotu, ale nie jest mięsem tylko, według przepisów Unii Europejskiej, produktem uzyskanym w określonym procesie przetwórczym. To dlatego warto studiować etykiety.

Co jeszcze może robić konsument?

Powinien kupować przede wszystkim od producentów lokalnych, ponieważ są bardziej odpowiedzialni z racji bliższego kontaktu z konsumentem. Wie pani, dobrze by też było, by państwo tak zorganizowało służby, by były w stanie wykrywać te nieprawidłowości. Tymczasem one mają coraz mniej pieniędzy i ludzi, a urzędnicy szczebla wojewódzkiego coraz częściej boją się iść na kontrolę.

Czyli system bezpieczeństwa nie działa jak powinien?

Wie pani co jest największym problemem? Fakt, że fałszowanie żywności nie jest przestępstwem! A skoro tak, to instytucja, która kontroluje producentów nie ma uprawnień dochodzeniowo-śledczych. Może więc ewentualnie nałożyć karę, czasem wysoką, bo do 10 proc. przychodów, ale najczęściej tego nie robi; wiele spraw jest umarzanych. No i jeszcze jeden aspekt: jeśli inspektor kontrolujący żywność po 20

latach pracy będzie zarabiał 1800 zł, to jakiej skuteczności oczekujemy. Główne tendencję dotyczące zmian w budowaniu struktur bezpieczeństwa żywności ewoluują w kierunku budowy instytucji, która obejmie cały łańcuch, a wspierać ją może ewentualnie grupa lokalnych lub wąsko wyspecjalizowanych instytucji. Tylko wtedy wiadomo będzie kto za co odpowiada. Dziś dochodzi do takich sytuacji jak ta z podziałem kompetencji między inspekcją jakości handlowej a inspekcją handlową. Badają to samo. Tylko jedna instytucja u producenta, a druga w handlu. Pomiędzy sanepidem a weterynarią często w ogóle nie wiadomo jaki jest podział i kto za co odpowiada. W książce jako przyszłościowy wskazuję model skandynawski, oparty na jednej zintegrowanej instytucji, który jasno dokonuje podziału obowiązków i odpowiedzialności. Dobrze by też było, żeby konsument był nie tylko świadomy i wyedukowany, ale miał też za sobą instytucje, które go reprezentują i wspierają w sytuacji zagrożenia jego praw. Tymczasem organizacje konsumenckie są stosunkowo słabo organizowane.

W Polsce też?

Tak. Różnego rodzaju akty prawne dotyczące produkcji żywności są często uchwalane bez mocnego głosu konsumentów. Główną osią rozmów pozostaje walka administracji rządowej z przemysłem spożywczym. A przecież chodzić powinno tak naprawdę o konsumenta. Dlaczego więc nie zabiera on głosu?

Może nie jest zapraszany na te konsultacje?

To powinien sobie to wywalczyć. O tym właśnie myślę, mówiąc o słabości ruchów konsumenckich.

Panie Profesorze, nie mogę nie spytać o bezpieczeństwo żywności w kontekście umów TTIP i CETA. Czy głosy przeciwników dopuszczenia żywności z USA na rynek europejski należy uznać za bezzasadne?

Niestety nie. Z punktu widzenia agrobiznesu unijnego pojawiają się dwa bardzo poważne ryzyka. Pierwsze dotyczy konsumentów, drugie producentów żywności. Konsumentów dlatego, że amerykański system bezpieczeństwa żywności jest zupełnie inny od unijnego. Znany w UE model „od pola do widelca” w Ameryce nie działa. Inaczej jest też skonstruowane prawo. Na terenie UE jest ono prewencyjne, a w USA precedensowe.

Dopiero gdy stanie się coś złego, poszkodowany może iść do sądu i próbować dochodzić zadośćuczynienia?

Tak. Konsument w USA musi mieć świadomość, że jeśli chodzi o bezpieczeństwo

żywności to bierze on całą odpowiedzialność na siebie. Jeśli przytrafią się jakieś negatywne konsekwencje spożywania tej żywności, to idzie on do sądu i stara o ekwiwalent, ale to może trwać latami.

Inne ryzyko pojawia się przed producentami. W USA reżimy technologiczne są o wiele słabsze, a więc też mniej kosztowne. Na terenie UE mamy obowiązek szczepienia stad, badania ich – choćby wyrwykowo – i zabezpieczania np. przed salmonellą, Amerykanie tusze drobiowe po prostu chlorują i uważają, że wszystko jest w porządku. Jeśli jednak popatrzymy na roczne sprawozdania amerykańskich agencji odpadających za bezpieczeństwo żywności, to wynika z nich, że w taki czy inny sposób problemy będące konsekwencją złego jedzenia dotyczą 1/6 populacji Amerykanów każdego roku. W Europie jest to nieporównywalnie mniejsza skala. Wiele tych przypadków w USA jest też z uwagi na import świeżych warzyw i owoców z Meksyku, gdzie poziom ochrony jest jeszcze niższy, ale to z kolei wynika z niewydolności amerykańskiego systemu kontroli. Jeśli mówimy o producentach żywności to pamiętajmy jeszcze o skali produkcji. Nawet najwięksi producenci w ramach UE to klasa poniżej średniej dla Amerykanów. Trudno więc mówić o równoważnej konkurencji w takiej sytuacji.

Powinniśmy obawiać się GMO?

Nie wiem czy powinniśmy się obawiać, ale powinniśmy mieć wątpliwości, bo nie wiemy jakie będą, czy mogą być konsekwencje stosowania GMO za 20-30 lat. Wyniki badań laboratoryjnych są niemiarodajne, ponieważ nie dysponujemy analizami pokazującymi co może stać się w środowisku po uwolnieniu roślin modyfikowanych genetycznie. Stworzenie pasów buforowych o szerokości 30 lub nawet 100 metrów niewiele da, bo przecież pyłki roślin przenoszą się kilometrami! Opowiadanie, że strefa buforowa zatrzyma GMO na określonym terenie jest dla mnie niepoważne. Także argument dotyczący odporności roślin GMO na działanie herbicydów co pozwalałoby używać ich mniej, niestety się nie sprawdza. Chwasty stają się bowiem coraz bardziej odporne na herbicydy.

Niektórzy twierdzą, że jeśli chcemy wyżywić ludzkość, musimy stosować GMO.

Jest to dla mnie ewidentnym kłamstwem opowiadany przez koncerny biotechnologiczne. Dzisiaj jako gospodarka światowa produkujemy wiele milionów ton kukurydzy czy soi GMO. Tymczasem z drugiej strony w 30-40 proc. marnujemy wyprodukowaną żywność. Może warto się zastanowić, czy tu nie ma czegoś do zrobienia. Świat jest w stanie wyprodukować wystarczającą ilość żywności dla wszystkich. Tylko system dystrybucji musi się zmienić.

Czyli przeciwnicy TTIP nie reagują histerycznie?

Oczywiście. Trzeba się zastanowić czy faktycznie chcemy otworzyć rynek, bo symulacje wskazują, że korzyści dla nas czyli unijnego agrobiznesu oraz konsumentów z tego tytułu nie będzie żadnych. Wręcz przeciwnie.

Czy wie pani, że 90 proc. Amerykanów chce, by produkty wytworzone z GMO były odpowiednio znakowane tak by konsument mógł taką informację otrzymać. Ale lobby koncernów biotechnologicznych doprowadziło do tego, że takiego znakowania nie ma i nie wiadomo czy kiedykolwiek będzie. Nie jest ważny konsument tylko koncern, który produkuje żywność. Kilka miesięcy temu byłem na konferencji dotyczącej TTIP, podczas której przedstawiano symulacje finansowe wskazujące, że wiele sektorów UE dotknie TTIP, m. in. agrobiznes. A mimo wszystko prelegenci przekonywali, że tę umowę trzeba podpisać. Brzmiało to cokolwiek schizofrenicznie. Globalizacja już pokazała, że korzyści nie są dzielone po równo. Ci, którzy teoretycznie mieli na niej korzystać - czyli najbiedniejsi - mają z globalizacji najmniej. Są rezerwuarem tanich surowców, taniej siły roboczej i środowiska eksploatowanego po bardzo niskim koszcie.

Stanisław Kowalczyk – prof. dr hab., Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Kolegium Nauk o Przedsiębiorstwie, Instytut Rynków i Konkurencji, do maja 2016 r. pełnił funkcję Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Autor około 300 publikacji naukowych, w tym książek, skryptów, monografii, artykułów i referatów oraz prawie 200 ekspertyz i opinii z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności, globalizacji, agrobiznesu, restrukturyzacji i prywatyzacji, fuzji i połączeń firm, strategii firm.

Autor tekstu: Lidia Raś