

Produkty tradycyjne pochodzenia zwierzęcego – wymogi bezpieczeństwa i higieny oraz korzyści wspierania rozwoju

Iwona Oleniuch, Maria Ruda

Politechnika Rzeszowska

Produkt tradycyjny pochodzenia zwierzęcego

Zgodnie z art. 47 Ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych [24] za produkty tradycyjne uznaje się produkty rolne lub środki spożywcze (wymienione w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską [23], w załącznikach I i II do Rozporządzenia Rady (WE) [16] i w załączniku I do Rozporządzenia Rady (WE) [15]) oraz napoje spirytusowe (o których mowa w Rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1576/89, Dz. Urz. WE L 160 z 12.06.1989, s. 60-65), których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za metody tradycyjne uznaje się te, które są wykorzystywane od co najmniej 25 lat [24]. W myśl tak zapisanej definicji za produkty tradycyjne pochodzenia zwierzęcego uznać więc można, produkowane od co najmniej ćwierćwiecza według potwierdzonych receptur, produkty z następujących grup żywności [23]:

- ◆ świeże mięso i podroby;
- ◆ produkty mięsne (gotowane, solone, wędzone, suszone itp.);
- ◆ sery;
- ◆ pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, produkty mleczne, z wyłączeniem masła);
- ◆ oleje i tłuszcze (w tym masło, margaryna, oleje itp.);
- ◆ ryby, małże, skorupiaki i produkty na bazie ryb.

Na istotność wyróżnienia wśród produktów rolnych i środków spożywczych kategorii produktów tradycyjnych oraz na celowość wspierania ich rozwoju zwrócono uwagę w związku z dokonaną w 1992 roku reorientacją Wspólnej Polityki Rolnej (tzw. reforma MacSharry'ego). Położono wówczas nacisk na różnicowanie produkcji rolnej, poprawę jakości żywności oraz realizację celów środowiskowych w rolnictwie i na obszarach wiejskich [3, 5].

Do realizacji tak stawianych postulatów miała się przyczyniać, między innymi, idea promocji wyrobów specyficznych. Dużą grupę wśród nich stanowią produkty pochodzenia zwierzęcego. W Unijnym Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Oznaczeń Geograficznych, spośród wszystkich 716 wy-

kazanych produktów jest ich 366 i stanowią one 51% wszystkich zarejestrowanych nazw [27]. Liderami są tutaj Francja i Portugalia, w czołówce utrzymują się również Włochy i Hiszpania. W rejestrze produktów dominuje drób (36 oznaczeń), a także jagnięcina/baranina oraz wołowina (po 23). Reszta (po kilka zarejestrowanych nazw) dotyczy: wieprzowiny (7), cielęciny (6) i mięsa koziego (5). Z chronionych nazw produktów mięsnych ponad połowa to produkty wieprzowe (46), pochodzące w większości z Włoch i Portugalii, następnie szynka (22) oraz kielbasa (5 nazw chronionych – w tym jedna dotyczy kielbasy wędzonej). Wymienić należy także kategorię produktów takich jak: jaja, miód czy produkty mleczarskie. Wśród nich na szczególne zainteresowanie zasługują miody (21), które stanowią aż 76% wszystkich nazw tej kategorii. Prym wiodą tu Portugalczycy, którzy już zarejestrowali 9 miódów, a kolejnych kilka czeka na akceptację [6].

Wymogi bezpieczeństwa i higieny dla produktów tradycyjnych pochodzenia zwierzęcego

W Polsce problematykę bezpieczeństwa żywności reguluje Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ma ona charakter ramowy i reguluje kompleksowo warunki konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, czyli „od pola do stołu”. Oprócz postanowień ustawy żywnościowej w naszym kraju, tak jak i w pozostałych państwach członkowskich UE, stosuje się wprost rozporządzenia organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności. Produkty żywnościowe pochodzenia zwierzęcego o charakterze tradycyjnym podlegają przede wszystkim regulacji następujących aktów normatywnych:

- ◆ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności [7];
- ◆ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych [14];
- ◆ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego Dyrektywę Rady 91/414/EWG [13];
- ◆ Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych [16];
- ◆ Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami [15];
- ◆ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 2065/2003 z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni [8];

♦ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych [17];

♦ Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności [18].

Od dnia 1 stycznia 2006 roku we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej obowiązują nowe przepisy żywnościowe, tworzące tzw. Pakiet Higiena obejmujący cztery następujące rozporządzenia, które ustanawiają zasady higieny środków spożywczych, a także zasady postępowania właściwych władz nadzorujących operatorów sektora spożywczego:

♦ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, które ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych [9];

♦ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt [12], które ustanawia ogólne zasady wykonywania kontroli urzędowych mających na celu sprawdzenie zgodności z regulami ukierunkowanymi na:

– zapobieganie, eliminowanie lub ograniczanie dopuszczalnych poziomów zagrożenia ludzi – bezpieczeństwo żywności w całym łańcuchu żywnościowym;

– gwarantowanie uczciwych praktyk w handlu żywnością oraz ochronę interesów konsumenta (wraz z etykietowaniem żywności) – handel z państwami trzecimi i handel wewnątrz Unii;

♦ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego [10], które ustanawia przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, które stanowią uzupełnienie wymogów zawartych w rozporządzeniu 852/2004 [9];

♦ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi [11], które stosuje się do pasz oraz produktów pochodzenia zwierzęcego w zakresie urzędowych kontroli.

Podstawą dla wyżej wymienionych rozporządzeń było Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 [7], którego celem jest zapewnienie we wszystkich państwach członkowskich wysokiego poziomu ochrony zdrowia i ochrony interesów konsumentów z uwzględnieniem zróżnicowanej podaży żywności. Ponadto, w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, polskie prawo nakłada na jej producentów wymóg stosowania przepisów Ustawy

z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego [25], która wykonuje postanowienia tzw. Pakietu Higienicznego. W Ustawie znalazł się, między innymi, zapis definiujący produkty pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze. Za produkty takie w świetle Ustawy uznaje się: produkty rolne i środki spożywcze, o których mowa w przepisach krajowych i przepisach Unii Europejskiej, dotyczących oznaczeń geograficznych, nazw pochodzenia i świadectw specyficznego charakteru produktów rolnych i środków spożywczych, oraz produkty rolne i środki spożywcze umieszczone na liście produktów tradycyjnych, prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych. Wymienione regulacje nakładają na producentów żywności tradycyjnej pochodzenia zwierzęcego konieczność zatwierdzenia i/lub rejestracji, spełniania wymagań weterynaryjnych oraz przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, będących podstawą dla wdrożenia zasad systemu HACCP. W przypadkach szczególnych, istnieje możliwość zastosowania odstępstw od ogólnie przyjętych zasad weterynaryjnych oraz higieniczno-sanitarnych dla produktów rolnych. Odstępstwa pozwalają prowadzić produkcję wyrobów o specyficznym charakterze, z zachowaniem tradycyjnych procesów, nie zwalniają jednak wytwórcy od zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Wyjątkowo traktowane są produkty rolne wytwarzane w celu sprzedaży bezpośredniej, realizowane jako produkcja marginalna, lokalna lub ograniczona oraz produkty o tradycyjnym charakterze. Szczególne unormowania dla tych produktów zawarte zostały w rozporządzeniach ministra ds. rynków rolnych, tj. w:

♦ Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej [21];

♦ Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej [20];

♦ Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 października 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze [19].

Istotne jest, aby pamiętać, iż odstępstwa: muszą wynikać ze stosowania przez producentów niezmiennych, tradycyjnych metod wytwarzania; nie mogą wpływać negatywnie na jakość zdrowotną produktu; mogą być przyznane wyłącznie wtedy, gdy wynikają z tradycyjnych metod produkcji, a nie są związane np. z brakiem środków finansowych na dostosowanie zakładu do wymagań produkcyjnych, zawartych w ogólnie obowiązujących przepisach prawnych dotyczących żywności [2].

W ostatnim z przytoczonych Rozporządzeń [19] stworzono możliwość stosowania złagodzonych wymogów weterynaryjnych dla 5 produktów tradycyjnych pochodzenia zwierzęcego, to jest dla: redykołki, bryndzy, oscypka, buncu i zentycy. Rozporządzenie dopuszcza, między innymi, wytwarzanie tych produktów w obiektach pasterskich lub pomieszczeniach produkcyjnych zapewniających zachowanie tradycyjnego charakteru wyrobów. Ściany, podłogi, sufity i drzwi

w tych pomieszczeniach mogą być wykonane z drewna, o ile nie będzie ono w stanie technicznym i higienicznym negatywnie wpływać na jakość zdrowotną produktów.

Możliwość stosowania odstępstw weterynaryjnych oraz higieniczno-sanitarnych została stworzona już w 1997 roku Decyzją Komisji nr 97/284 z dnia 25 kwietnia 1997 r. dotyczącą produktów na bazie mleka [1]. Ustępstwa przyznane na mocy Decyzji wynikały wyłącznie z tradycyjnego charakteru produktów i dotyczyły materiałów, z których zbudowane są przyrządy i sprzęt używany do produkcji lub pakowania wyrobów tradycyjnych oraz dojrzewalni i pomieszczeń dla tych produktów. Zgodnie z tymi przepisami dojrzewalnie mogą się składać z geologicznych naturalnych ścian oraz ścian, podłóg, stropów i drzwi, które: nie są wygładzone; nie są nieprzepuszczalne; mogą być nietrwale; nie muszą być powleczone powłoką w jasnym kolorze; nie muszą być pokryte materiałem nierdzewnym. Częstotliwość i rodzaj czyszczenia oraz dezynfekcji w takich pomieszczeniach powinien być dostosowany do typu prowadzonej działalności, w celu uwzględnienia specyficznej flory znajdującej się w otoczeniu [2]. Na przykład, na mocy Decyzji [1], jeden z francuskich serów może dojrzewać w jaskiniach, bez czego nie mógłby uzyskać swego specyficznego smaku [4].

Warunkiem *sine qua non* ubiegania się o specjalne warunki dla produktów tradycyjnych wytwarzanych w Polsce jest ich wpisanie na Listę Produktów Tradycyjnych, której funkcjonowanie regulują zapisy Ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych [24]. Obecnie wśród 319 produktów wpisanych na Listę około 34% stanowią produkty pochodzenia zwierzęcego [28].

Produkty tradycyjne pochodzenia zwierzęcego – zdrowie i wysoka jakość

Konieczność podporządkowania się regulacjom prawnym przez producentów żywności tradycyjnej, w tym w pierwszej kolejności zasadom dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, a przez wielu również wdrożenia zasad systemu HACCP, jest gwarantem bezpieczeństwa zdrowotnego tych produktów. Warto podkreślić jest jednak to, że konsumenci darzą wyroby tradycyjne zaufaniem nie tylko ze względu na ich bezpieczeństwo gwarantowane prawnie, ale także ze względu na wieloletnią, a często nawet wielowiekową tradycję wytwarzania, która przez pokolenia potwierdziła zarówno ich zdrowotne bezpieczeństwo, jak i walory smakowe.

Wartość odżywcza tradycyjnych produktów, nawet obniżona przez procesy przetwórcze (pasteryzację, suszenie, smażenie itd.), może być dla organizmu wyższa niż w przypadku żywności sztucznie wzbogacanej w witaminy i składniki mineralne. Bukiety smakowe takich produktów są tak specyficzne, że kto raz je poczuje, zapamiętuje i ceni na zawsze. Uznanie konsumentów zyskują m.in. przetwory mięsne tradycyjnie peklowane i wędzone, najlepiej z mięsa ras zwierząt rodzimych, np. świnii puławskiej czy złotnickiej. Mimo że ich cena jest znacznie wyższa, co jest związane z wydajnością produkcji (wynosi około 70% – z 1 kg mięsa otrzymuje się tradycyjnym sposobem ok. 70 dag przetworu, podczas gdy wydajność tych samych produktów w przemyśle wynosi

200% i więcej), wyroby takie z roku na rok sprzedają się coraz lepiej.

O wysokiej jakości wyrobów żywnościowych o tradycyjnym charakterze decyduje m.in. fakt, że są wytwarzane lokalnie na miejscu ich późniejszego spożycia, nie muszą być więc specjalnie konserwowane i zabezpieczane. Ich wartość ma zupełnie inny wymiar niż żywności standaryzowanej. Produkty lokalne cechuje cała gama różnych smaków, które w produkcji masowej zaginęły, a zapewniają przyjemność jedzenia i są miłym bodźcem dla organizmu [22].

Produkty tradycyjne, wytwarzane z użyciem naturalnych przypraw, są wolne od dodatków funkcjonalnych czy konserwujących. Przed wędzeniem mięso pekluje się przez kilka dni w naturalnej zalewie solnej z pieprzem, zielem angielskim, liściem laurowym oraz jałowcem, które nadają wyrobom charakterystyczny aromat. Dzięki temu tradycyjne wędliny charakteryzują się niepowtarzalnym smakiem i zapachem. Wyczuwalna woń aromatycznych ziół i przypraw przypomina wędliny wyrabiane dawniej domowymi sposobami. Tradycyjne wędzenie odbywa się w komorze wędzarniczej, opalanej polanami (olchą i bukiem bądź innym drewnem owocowym), a nie jak w przypadku masowej produkcji – wiórami. Często stosuje się też kompozycje olchy i buku z dodatkiem aromatycznej wiśni. W tradycyjnej komorze wędzenie trwa znacznie dłużej niż w komorach stosowanych do produkcji przemysłowej, a sam proces produkcji tradycyjnych wędlin może być nawet dwukrotnie dłuższy. W efekcie jednak otrzymuje się wyroby o smaku, aromacie i walorach zdrowotnych niemożliwych do uzyskania metodami przemysłowymi [26].

Korzyści wsparcia rozwoju produktów tradycyjnych

Wspomniane atrybuty wyrobów tradycyjnych to nie jedyne korzyści, jakie żywność tego typu niesie ze sobą. Produkcja żywności tradycyjnej zwiększa różnorodność produkcji rolnej oraz przyczynia się bezpośrednio i widocznie do dywersyfikacji dochodów w rolnictwie. Dzięki wysokiej pracochłonności i wyższym cenom, jakie osiągają produkty specyficzne, poprawia się opłacalność produkcji rolnej. Istotny jest tutaj zwłaszcza fakt, że wzrost dochodów – na zasadzie efektu domina – dotyczy nie tylko samych producentów, ale także i przetwórców, pośredników, sprzedawców, a zatem produkt tradycyjny może w widoczny sposób poprawiać ogólny poziom życia w regionie.

Żywność tradycyjna, w tym również pochodzenia zwierzęcego, może się przyczyniać do utrzymania dotychczasowych miejsc pracy na terenach wiejskich, a nawet kreować kolejne. Konsekwencją społeczną o niebagatelnym znaczeniu jest więc także zapobieganie pustoszeniu mniej atrakcyjnych regionów. Dzięki promocji dziedzictwa kulinarnego i kulturowego wsi, produkty tradycyjne przyczyniają się do tworzenia pozytywnego wizerunku danego obszaru geograficznego, a w konsekwencji stają się czynnikiem wsparcia rozwoju turystyki i agroturystyki oraz usług i handlu. W szerszym kontekście należy więc dostrzec pozytywne skutki dla ogólnej aktywizacji życia wsi i kreowania postaw przedsiębiorczości wśród rolników.

Niewątpliwie ważką i pozytywną przesłanką dla wspierania rozwoju produktów regionalnych jest fakt, że produkcja ta pozwala zachować istniejące ekosystemy i ich różnorodność biologiczną oraz genetyczną, a w konsekwencji przyczynia

się do zachowania i ochrony środowiska naturalnego. Co więcej, na wszystkie wymienione korzyści można spojrzeć także w aspekcie narodowym, bowiem *suma summarum* korzyści te, poprzez tzw. efekt aureoli, przenoszą się z poziomu lokalnego na poziom regionu i kraju – kreują zyski obywateli, tworzą pozytywny wizerunek kraju, przyczyniają się do rozwoju turystyki narodowej, poprawiają efektywność ekonomiczną gospodarki, przynoszą wpływy dla budżetu, wpływają pozytywnie na poprawę bilansu handlowego.

Potencjalne korzyści są więc niebagatelne i trudne do zignorowania, zwłaszcza biorąc pod uwagę ogromną spuściznę kulinarną naszego kraju, a także trendy rynkowe i potrzeby konsumentów na rynkach Unii Europejskiej. Analizując przypadek Francji i Włoch, gdzie najprężniej rozwija się produkcja wyrobów tradycyjnych, a także potencjał i tradycję polskiego rolnictwa, należy dostrzec fakt, że ten dział produkcji żywnościowej ma szansę stać się polską specjalnością. Według Marka Gąsiorowkiego, kierownika projektu „Agro-Smak”, rynek tradycyjnych produktów żywnościowych w Polsce jeszcze nie istnieje. W nieodległej przyszłości, jak wynika z doświadczeń zagranicznych, może on jednak stanowić 5-10 procent całego rynku żywności. Będzie to zatem coś więcej niż niszka. Można mówić o odrębnym rynku wielkiej wartości, który powinien zapewnić utrzymanie i rozwój tysiącom przedsiębiorstw, zwłaszcza niewielkim zakładom rzemieślniczym, gospodarstwom rolnym stawiającym na przetwórstwo i gospodarstwom agroturystycznym [4].

Literatura: 1. Decyzja Komisji nr 97/284 z dnia 25 kwietnia 1997 r. dotycząca produktów na bazie mleka (Dz. Urz. WE L 114 z 01.05.1997) 2. Jasiński J., Rzytki M., 2005 – Produkty regionalne. Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa. 3. Łuczka-Bakuła W., 2004 – Znaczenie produktów regionalnych i tradycyjnych w dobie globalizacji. W: „Gospodarka żywnościowa i obszary wiejskie wobec procesu globalizacji”. Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, Poznań 2004. 4. Łyś G., 2004 – Swojskie jado. Rzeczpospolita nr 219(6902), dodatek Dobra Firma nr 347. 5. Oleszko A., 2006 – Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku rolnego. Wolters Kluwer Polska, Kantor Wydawniczy Zakamycze. 6. Pogoda M., Szkiroć A., 2006 – Europejski Rejestr Produktów Regionalnych i Tradycyjnych, Miesięcznik „Agro-Smak” 1, 9. 7. Rozporządzenie nr 178/2002/WE z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002). 8. Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni (Dz. Urz. WE L 309 z 26.11.2003). 9. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004). 10. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004). 11. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004). 12. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. WE L 165 z 30.04.2004). 13. Rozporządzenie (WE) nr

396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego Dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. Urz. WE L 70 z 16.03.2005). 14. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 338 z 28.12.2005). 15. Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz. Urz. WE L 93 z 31.03.2006). 16. Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 93 z 31.03.2006). 17. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 364 z 20.12.2006). 18. Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności – tekst jednolity (Dz. Urz. WE L 12 z 18.01.2007). 19. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 października 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. 2004 nr 236 poz. 2368 z 29.10.2004). 20. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. 2007 nr 5 poz. 36 z 12.01.2007). 21. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. 2007 nr 5, poz. 38 z 12.01.2007). 22. Swulińska-Katulska A., 2006 – Wartość tradycyjnej żywności. Miesięcznik „Agro-Smak” 2, 9-10. 23. Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, tekst skonsolidowany (Dz. Urz. UE C 321 E z 29.12.2006). 24. Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 nr 10, poz. 68 z 17.01.2005). 25. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2006 nr 17, poz. 127 z 02.02.2006). 26. Wierzbicka A., Guzek D., 2006 – Produkty tradycyjne i regionalne. Magazyn Przemysłu Mięsnego, 8-9, 48. 27. http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_en.htm (stan na 26.04.2007). 28. <http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1516&LangId=0> (stan na 26.04.2007).

Zakład Deratyzacji „SZCZUROŁAP”



Wiesław i Jarosław Dobrzeńscy
ul. Graniczna 10
87-100 Toruń
tel. (0-56) 655-21-41 lub 654-65-47
tel. kom. 0 601-212-487

Wyniszczam całkowicie bytujące i dochodzące szczury, z gwarancją. Farmy, mieszalnie pasz, zakłady rolne, magazyny, bezpieczeństwo 100%. Metodę przedstawiłem w filmie „Szczurołap”.
Dla zainteresowanych wdrażamy HACCP.