

## recenzje i omówienia

---

MIROSLAW DRYGAS<sup>1</sup>

### W POSZUKIWANIU CZYSTEJ ŻYWNOŚCI<sup>2</sup>

Problem wyżywienia jest jednym z naczelných wyzwań towarzyszących człowiekowi od zarania dziejów. Z tego też względu żywność lokuje się na pierwszym miejscu w hierarchii jego potrzeb. Takie usytuowanie żywności w hierarchii potrzeb człowieka, a co wydaje się jeszcze ważniejsze – jej urynkowanie, stało się podstawą do prób czerpania nienależnych korzyści finansowych przez producentów czy handlowców. Wiąże się to z różnego rodzaju nieprawidłowościami występującymi już na etapie procesów produkcyjnych, jak i świadomych decyzji podejmowanych w sferze handlu i dystrybucji, na przykład oferowania produktów żywnościowych o niższej niż deklarowana jakości czy po zawyżonych cenach. Problem ten występuje z różnym natężeniem od czasów, gdy żywność stała się towarem, a w coraz bardziej wyrafinowanych formach istnieje także współcześnie. Zjawisko to dobrze konkluduje autor recenzowanej książki, stwierdzając, że (...) *falszowanie i podrabianie żywności to zjawisko stare jak historia samej żywności*.

Stąd też za słuszne należy uznać rozpoczęcie rozważań autora recenzowanej książki na temat czystej żywności od próby zdefiniowania tego pojęcia. Za *czystą żywność* uważa ...*żywność, do której nie dodano żadnych substancji celem zastąpienia właściwych dla danego produktu składników, ani nie usunięto takowych, ostatecznie definiując ją jako żywność niezafalszowaną*.

Pierwsze historyczne ślady prób zapobiegania fałszowaniu i podrabianiu żywności znajdują się w zawartym w tytule książki, a pochodzącym z około 2 tysięcy lat przed naszą erą Kodeksie Hammurabiego. Zjawisko to było powszechne w okresie rozkwitu cesarstwa rzymskiego. Średniowiecze to czas różnego rodzaju aktów prawnych mających zapobiegać fałszowaniu żywności, co często wiązało się z surowymi

---

<sup>1</sup> Autor jest dyrektorem Instytutu Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN.

<sup>2</sup> Recenzja książki autorstwa Stanisława Kowalczyka, *Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius*, Oficyna Wydawnicza Szkoła Główna Handlowa, Warszawa 2014.

karami cielesnymi oraz pieniężnymi. Nasilenie się skali tego zjawiska napotyka w późniejszych latach reakcję poprzez tworzenie różnego rodzaju służb kontrolnych i rozmaitych inspekcji, które miały ograniczać i hamować tego typu działania.

Rewolucja przemysłowa i pojawienie się coraz szybciej rosnącego rynku konsumentów, to także okres coraz liczniejszych badań naukowych poświęconych tym kwestiom. Dostępne coraz szerszej publiczności wyniki prac badawczych w tej materii powodowały wzrost świadomości konsumentów, a także obaw przed bezpośrednim zagrożeniem życia wskutek stosowania w produkcji żywności szkodliwych, a nawet trujących substancji (związki ołowiu, siarki, miedzi czy arsenu i wielu innych).

Autor opracowania dokonuje przeglądu wybranych regulacji prawnych, mających na celu zapobieganie wymienionym powyżej niepożądanym zjawiskom i nieprawidłowościom, poczynając od Kodeksu Hammurabiego, a kończąc na współcześnie obowiązującym prawie żywnościowym.

Poniżej przybliżone zostaną „kamienie milowe” na drodze do wypracowania globalnego kodeksu żywnościowego, czyli wybrane dokumenty podejmujące na przestrzeni dziejów kodyfikację kwestii związanych z ograniczaniem produkcji i dystrybucji fałszowanej żywności, poczynając od poziomu poszczególnych państw, aż po rozwiązania uznawane w skali międzynarodowej.

Jak już wspomniano, pierwszym tego rodzaju dokumentem był Kodeks Hammurabiego, zawierający co prawda regulacje pośrednio związane z fałszowaniem żywności, a odnoszące się bezpośrednio do sfery handlu. Konkretnie, dokument ten przewidywał karanie za (już wtedy) nagminnie występującą sprzedaż piwa po zawyżonej cenie w stosunku do rzeczywistej jakości. Fałszowanie piwa polegało wówczas na rozcieńczaniu go wodą. Z analizy przeprowadzonych przez autora książki zapisów wynika, że karą było w tym przypadku utopienie winnego takiego procederu.

Rozwój wymiany towarowej w średniowieczu wymusił opracowanie i przyjęcie w Anglii regulacji prawnych, określających zunifikowane jednostki miar i wag oraz standaryzacji podlegających wymianie towarów. Przykładem takiej regulacji była Magna Carta z 1215 roku. Dokument ten ustanawiał jednolity system miar dla wina, piwa i zboża. Logiczną konsekwencją wielu regulacji prawnych z tego zakresu było powołanie w 1257 r. Królewskiej Straży ds. Rynku i Przestrzegania Dekretów Królewskich, mającej na celu między innymi: niszczenie sfałszowanej żywności, czuwanie nad przestrzeganiem przepisów, ściganie fałszerzy żywności, nakładanie grzywien i konfiskatę mienia fałszujących żywność. Przewidywane kary były surowe, jakkolwiek nie zawsze możliwa była ich egzekucja, ze względu na różniące się poglądy różnych grup interesu. Jakże jest to podobne do incydentów z czasów współczesnych, jak chociażby powszechnie znany w Polsce proceder dodawania soli technicznej do żywności.

Jednym ze sposobów służących przede wszystkim fałszowaniu żywności było i jest jej barwienie, podkreślające *nieistniejące* w rzeczywistości walory produktów żywnościowych. Przykładem regulacji prawnej, zakazującej stosowania praktyki barwienia, w tym przypadku masła, było zarządzenie burmistrza Paryża z 1396 roku. Zakazywało ono także mieszania starego i świeżego masła oraz sprzedaży ich na

wspólnym stanowisku. Ponadto niedozwolona była sprzedaż masła w sklepach rybnych. Wszystkie te zakazy i nakazy były związane z karami grzywny i konfiskaty. Jak wykazuje autor, zwalczanie patologii dotyczącej barwienia masła, w zasadzie nigdzie nie było do końca skuteczne. A jako paradoksalne należy uznać faktyczne usankcjonowanie barwienia i mieszania masła w prawodawstwie amerykańskim z 1886 r., niezmienione w kolejnych aktach prawnych, w tym *The Food and Drugs Act* z 1906 roku. Co więcej, w międzyczasie wprowadzono podatek od tego procederu, w efekcie legalizujący wprowadzanie na rynek produktów uznawanych w przeszłości za sfałszowane.

Druga połowa XIX i pierwsza XX wieku to wzmożone w wielu krajach działania kodyfikujące środki prawne, które miały zapobiegać coraz powszechniejszemu zjawisku fałszowania żywności. W Wielkiej Brytanii kompleksowe regulacje wprowadzono w 1860 r., w Austrii w 1891 r., we Francji w 1905 r., a w USA w 1906 r. Problemy z masowym fałszowaniem żywności dotyczyły wszystkich krajów europejskich, co w praktyce doprowadziło do przeniesienia związanych z tym kwestii na forum ogólnoeuropejskie. Służyć temu miał zorganizowany w 1908 r. Kongres w Genewie, z udziałem przedstawicieli kilkudziesięciu państw, którzy dyskutowali i omawiali cztery zasadnicze kwestie:

- a) oszustw i fałszowania żywności,
- b) stosowania środków zapobiegawczych,
- c) skuteczności istniejących przepisów,
- d) stosowania dodatków do żywności.

Kongres wypracował definicje i standardy produktów żywnościowych, które stworzyły podwaliny międzynarodowej legislacji zapobiegającej fałszowaniu żywności.

W drugiej połowie XX wieku, po doświadczeniach II wojny światowej i następującego po niej dynamicznego rozwoju rolnictwa, powstawania nadwyżek i szybko rosnącego światowego handlu produktami rolnymi wystąpiła potrzeba wypracowania powszechnie akceptowanych i stosowanych w kontroli standardów dotyczących żywności. Tym bardziej, że wysoki popyt na żywność rodził pokusę do jej fałszowania. W latach pięćdziesiątych, w trakcie licznych konferencji, podjęto decyzję o opracowaniu europejskiego kodeksu żywnościowego. W pracach tych od początku aktywnie uczestniczyli przedstawiciele Polski, czego efektem było utworzenie w 1957 r. Polskiego Komitetu do Spraw Europejskiego Kodeksu Żywnościowego.

Na przełomie lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych do prac nad kodeksem włączyły się także FAO i WHO, co zaowocowało utworzeniem Komisji Kodeksu Żywnościowego. Jego pierwsza sesja w 1963 r. zgromadziła przedstawicieli 31 państw i 15 organizacji międzynarodowych, brały w niej udział 4 osoby z Polski. Jako cel przyszłego kodeksu określono *ochronę zdrowia konsumentów oraz zapewnienie uczciwych praktyk w handlu*.

Rola Kodeksu Żywnościowego jako systemu prawa żywnościowego o globalnym zasięgu jest powszechnie uznawana, pomimo jego fakultatywnego charakteru. Aktualnie jego normy są akceptowane przez 185 państw, w których mieszka – co ważniejsze – 99% mieszkańców kuli ziemskiej.

Warto też podkreślić, że również w ostatnich latach notuje się szczególną aktywność na tym forum przedstawicieli Polski.

Przedstawiony powyżej (w bardzo skrótovej formie) przegląd drogi do globalnego kodeksu żywnościowego został w książce potraktowany bardzo szczegółowo, przynosząc wiele ciekawych, a często nieznanych szerzej informacji. Przykładem tego może być aneks 1, zawierający wykaz zagranicznych opracowań z lat 1982–1920, poświęconych kwestiom fałszowania żywności i sposobów ich wykrywania. W aneksie 2 autor przybliżył sylwetkę i prace naukowe profesora Stanisława Krauze, twórcę opublikowanego już w 1948 r. Polskiego Kodeksu Żywnościowego.

Tysiące lat, jakie upłynęły na podejmowaniu wysiłków ograniczenia i wyeliminowania zjawiska fałszowania żywności nie przyniosły oczekiwanych efektów. Pokusa uzyskiwania korzyści finansowych wynikających z oszukiwania konsumentów – co trzeba wyraźnie podkreślić – była i jest zbyt silna w stosunku do podejmowanych przez władze kroków zapobiegawczych. W wielu przypadkach, jak podkreśla autor, „hamulcowym” w podejmowaniu radykalniejszych działań była właśnie władza polityczna, nie zawsze zainteresowana z różnych względów rozwiązywaniem tego problemu.

Opierając się na sformułowanej przez autora i przytoczonej na początku niniejszej recenzji definicji *czystej żywności*, można sformułować tezę, że współcześnie zjawisko to przybiera nienotowane wcześniej rozmiary. Dotyczy to państw zarówno o wysokim, jak i niskim poziomie rozwoju gospodarczego. Wpływ na to wywiera handel, z jednej strony poszukujący możliwości osiągnięcia jak najwyższych zysków, z drugiej zaś dostosowujący swoją ofertę do stopnia zamożności masowego konsumenta. Niestety, również sami konsumenci, wymagający i oczekujący możliwości dostępu do taniej żywności, kierują się przede wszystkim kryterium cenowym, a nie świadomym wyborem wysokiej jakości produktów żywnościowych. Jest to charakterystyczne dla uboższych konsumentów oraz dla państw o relatywnie niskim poziomie dochodów.

Trzeba też podkreślić, że zwalczanie tego typu procederu nie jest łatwe i wiąże się z koniecznością tworzenia rozbudowanych instytucji kontrolnych, różnego rodzaju inspekcji, zatrudniających rzesze pracowników, którzy aby sprostać wyzwaniom, muszą być wyposażeni w specjalistyczny sprzęt diagnostyczny i nowoczesne laboratoria. Są to niezwykle kosztowne przedsięwzięcia, na które w warunkach ograniczeń budżetowych mogą sobie pozwolić nieliczne, nawet najbogatsze państwa.

W tych warunkach kontrola jest niezwykle trudna i kosztochłonna, co pozwala na jej prowadzenie tylko w ograniczonym zakresie. Współcześnie kary też są często niewspółmierne do skali nieprawidłowości. W warunkach globalizacji rozzuchwała to najczęściej anonimowych producentów żywności, często z odległych kontynentów, nieprzestrzegających obowiązujących standardów sanitarnych, higienicznych czy weterynaryjnych, liczących na osiągnięcie nadzwyczajnych zysków z dystrybucji fałszowanej żywności.

Wymowa przytaczanych w książce faktów budzi głęboką i smutną refleksję, że nawet żywność, a więc coś, co zaspokaja najważniejsze potrzeby człowieka, może być przedmiotem haniebnych procederów, kosztem zdrowia, a nierzadko życia ludzkiego.

Książka jest efektem mrówczego, wieloletniego wysiłku Stanisława Kowalczyka, zmuszonego do przekopania i przestudiowania ogromnej liczby materiałów źródłowych. Wysiłek ten z całą pewnością się opłacił. Książka, choć nie bezpośrednio, będzie silnie oddziaływała na świadomość czytelników dostarczając niepoliczalnej ilości informacji dotyczących przeróżnych sposobów, jakimi była, jest i zapewne będzie fałszowana żywność. Książka jest w pewnym sensie sygnałem ostrzegawczym dla konsumentów, skłaniającym ich do dokonywania przemyślanych wyborów i decyzji odnośnie do zakupów żywności. Wyraźnie wykazuje, że jedynym i wyłącznym kryterium nie powinna być tylko kusząca, niska cena, lecz także, a nawet przede wszystkim, jakość i informacje zawarte na etykietach. Ze względu na swój ładunek informacyjny książka jest godna polecenia przede wszystkim konsumentom, a więc najszerszemu możliwemu audytorium.