

Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności

pod redakcją naukową

Agaty Lewkowicz

Wiesława Pływaczewskiego

Szczytno 2015

Recenzja:

dr hab. Agata Tyburska

Redakcja wydawcy:

Anna Bryczkowska

Agnieszka Kamińska

Projekt okładki:

Agnieszka Kamińska

Tłumaczenie:

Joanna Narodowska

WYDAWCA

Wyższa Szkoła Policji w Szczytnie

&

Katedra Kryminologii i Polityki Kryminalnej

Wydział Prawa i Administracji

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie



© Wszelkie prawa zastrzeżone — Wyższa Szkoła Policji w Szczytnie 2015

© Wszelkie prawa zastrzeżone — Katedra Kryminologii i Polityki Kryminalnej 2015

ISBN 978-83-7462-474-9

e-ISBN 978-83-7462-475-6

ISBN 978-83-62383-59-7

Skład, druk i oprawa:

Dział Wydawnictw i Poligrafii Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie

12-100 Szczytno, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 111

tel. 89 621 51 02, fax 89 621 54 48, e-mail: wwip@wspol.edu.pl

Objętość: 20,05 ark. wyd.

Spis treści

Od redaktorów

From the editors

(Wiesław Pływaczewski, Agata Lewkowicz) 7

Rozdział 1

Zorganizowane formy przestępczości w sektorze żywności — obszary zagrożeń i przeciwdziałanie zjawisku

Organised forms of crime in the food sector — risk areas and prevention of the phenomenon

(Wiesław Pływaczewski) 11

Rozdział 2

Prawnokarne i kryminologiczne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Criminal law and criminological aspects of the Act on food safety and nutrition

(Monika Kotowska, Anna Chodorowska) 25

Rozdział 3

Uproszczenie systemu organów kontroli żywności (na podstawie poselskiego projektu ustawy o Państwowej Inspekcji Weterynarii i Żywności z dnia 17 marca 2014 r.)

Simplification of the system of food control (based on a parliamentary bill of the National Veterinary and Food Inspection Act from 17th of March 2014)

(Mariusz Róg) 45

Rozdział 4

Instytucje państwowe — ile gwarancji dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności?

National institutions - how much guarantee to ensure the food safety?

(Jacek Leonkiewicz) 55

Rozdział 5

Problematyka nieprzemysłowej produkcji alkoholu. Analiza prawna i kryminologiczna

Issue of non-industrial production of alcohol. Legal and criminological analysis

(Joanna Narodowska, Maciej Duda) 65

Rozdział 6

Zafałszowania przetworów owocowo-warzywnych na przykładzie soków owocowych

Falsification of fruit and vegetable products on example of fruit juices

(Marta Czarnowska) 79

Rozdział 7**Oznaczanie tłuszczu obcego w tłuszczu mlekowym***Determination of foreign fat in the milk fat**(Ryszard Rafałowski)..... 89***Rozdział 8****Falszerstwa na rynku suplementów diety i produktów leczniczych***Fake dietary supplements and medicinal products**(Aleksandra Nowak)..... 103***Rozdział 9****Analiza lipidomu olejów roślinnych w wyznaczaniu biomarkerów ich autentyczności***Analysis of vegetable oils lipidome in determining their authenticity biomarkers**(Dorota Ogrodowska)..... 121***Rozdział 10****Uwarunkowania prawne pozyskiwania, konfekcjonowania i sprzedaży miodu w kontekście odradzającej się tradycji bartnictwa***Legal aspects of sourcing, packaging and sale of honey in the context of reviving the tradition of beekeeping**(Ewa Katarzyna Czech, Martyna Kropiewnicka)..... 129***Rozdział 11****Producenci zafałszowanej żywności w postępowaniu przed organami Inspekcji Handlowej***Manufacturers of food falsified in the proceedings before the Trade Inspectorate**(Rafał Płocki) 139***Rozdział 12****Chroniona nazwa pochodzenia a fałszerstwa na rynku żywności na przykładzie sera Parmigiano Reggiano***Protected designation of origin and falsification in the food market on the example of Parmigiano Reggiano**(Beata Pachuca-Smulska)..... 149***Rozdział 13****Znaczenie żywności funkcjonalnej dla zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego ludzi w kontekście prawnokarnym***Significance of functional food for ensuring food safety of people in the criminal law context**(Beata Szwejkowska, Elżbieta Zębek)..... 165*

Rozdział 14**Ocena jakości produktów żywnościowych przez blogerów kulinarnych.****Dobra osobiste producenta a wolność wypowiedzi w Internecie***Quality Assessment of Food Products by Culinary Bloggers. Personal Rights of Producer and Freedom of Expression on the Internet**(Katarzyna Ciużkowska-Leszczewicz)..... 185***Rozdział 15****Patologie w sektorze żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego z perspektywy white collar crime***Pathologies in the food sector for particular nutritional uses from the perspective of white collar crime**(Szymon Michał Buczyński, Natalia Karolina Michałowska) 195***Rozdział 16****Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności z perspektywy działalności Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności***Prevention of pathologies on the food market from the perspective of the European Food Safety Authority**(Agata Lewkowicz) 219***Rozdział 17****Problematyka zwalczania obrotu nielegalną żywnością na tle działalności Policji, Straży Granicznej i Służby Celnej***Issue of combating turnover of illegal food by Police, Border Guard and the Customs Authority**(Robert Łachacz) 229***Rozdział 18****Doświadczenia warmińsko-mazurskiej Policji w obszarze przestępczości związanej z patologiami na rynku żywności***Experience of Warmia and Mazury Police in the area of crimes on the food market**(Paweł Roczyński) 239***Rozdział 19****Oznakowanie środka spożywczego a reklama i promocja środków odurzających***Labelling of foodstuff, advertising and promotion of drugs**(Michał Pietkiewicz)..... 251***Rozdział 20****Kilka uwag o przepisach karnych ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia***A few comments on the provisions of the Law on Criminal Food Safety and Nutrition**(Piotr Ochman) 271*

Rozdział 21**Zjawisko fałszerstwa żywności***The phenomenon of food counterfeiting**(Jerzy Akińcza)* 289**Rozdział 22****Rodzina w roli beneficjenta państwowych świadczeń żywieniowych***The family as a social assistance recipient**(Natalia Karolina Michałowska, Szymon Michał Buczyński)* 299**Bibliografia***Bibliography* 313

Od redaktorów

Problem bezpieczeństwa żywności stanowi współcześnie jedno z najważniejszych wyzwań cywilizacyjnych wpływających na zdrowie człowieka. W czasach, kiedy konsument ma możliwość wyboru konkretnego artykułu z szerokiego asortymentu produktów żywnościowych, jego wiedza na temat żywności, preferowany styl życia oraz czynniki materialne wpływają na decyzję o zakupie danego produktu. Szybkość, z jaką docierają do konsumentów informacje o zagrożeniach związanych z żywnością oraz reakcja na przypadki zakazanych przez prawo manipulacji, świadczą o szczególnym znaczeniu jakości i bezpieczeństwa żywności w społecznym odbiorze.

Zjawisko przestępczości na rynku produktów żywnościowych przybiera na sile i staje się coraz większym problemem postrzeganym nie tylko z perspektywy lokalnej, ale także regionalnej oraz globalnej. Żywność jest podstawowym i jednocześnie niezbędnym do życia elementem w hierarchii ludzkich potrzeb. Potwierdzeniem tej oceny może być fakt, że przemysł spożywczy awansował do rangi jednego z głównych filarów gospodarki narodowej. Trudno się zatem dziwić, że jest on szczególnie narażony na działania gangów, specjalizujących się m.in. w fałszowaniu produktów żywnościowych. Szara strefa, „pranie” żywności, bezprawne wytwarzanie produktów spożywczych, oszustwa, nielegalna sprzedaż, przemyt, to tylko niektóre przejawy przestępczej aktywności żywnościowego podziemia. Dostrzegając ten problem pracownicy Katedry Kryminologii i Polityki Kryminalnej Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie zorganizowali 10 kwietnia 2014 r. konferencję naukową nt.: *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*. Partnerami merytorycznymi i współorganizatorami tej inicjatywy byli pracownicy: Wydziału Bezpieczeństwa Wewnętrznego Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie oraz Wydziału Nauk o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Niniejsza monografia stanowi nie tylko kontynuację dyskusji na temat najważniejszych problemów związanych z funkcjonowaniem rynków żywności, zainicjowanej w trakcie wspomnianej konferencji, ale jednocześnie stanowi ważne wzbogacenie dotychczasowego dorobku spotkań naukowych oraz dyskusji praktyków poświęconych problematyce tzw. przestępczości żywnościowej. Należy w tym miejscu przypomnieć, że pierwsze spotkanie na ten temat — z udziałem przedstawicieli nauki i praktyki — odbyło się w Wyższej Szkole Policji w Szczytnie 20 maja 2013 r. Cele konferencji zostały wyeksponowane w jej tytule, który brzmiał: *Nielegalny rynek żywności — skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*. Niewątpliwie merytoryczną inspiracją dla wymienionych przedsięwzięć naukowych była, tym razem międzynarodowa, konferencja zorganizowana w 2012 r. na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie — *Nielegalne rynki — skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*. W jej

trakcie uczestnicy podjęli próbę zdiagnozowania zagrożeń w obszarze poszczególnych rynków, w tym także w sektorze żywności¹. Prezentowana książka, a także wcześniejsze opracowania, wpisują się w sygnowaną przez Katedrę Kryminologii i Polityki Kryminalnej serię wydawniczą *Kryminologia wobec współczesnych form i technik przestępczych*. Z satysfakcją należy odnotować, że jest to kolejna, tym razem czternasta pozycja wydawnicza, integrująca szerokie grono autorów — przedstawicieli ośrodków naukowych oraz organów, służb i instytucji zaangażowanych w przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności.

Książka składa się z 22 rozdziałów, w których poddano analizie poszczególne przejawy patologii, zwracając szczególną uwagę na możliwości przeciwdziałania pojawiającym się zagrożeniom. Autorzy kolejnych rozdziałów skupili uwagę na tak istotnych zagadnieniach, jak: zorganizowane formy przestępczości w sektorze żywności (Wiesław Pływaczewski), prawnokarne i kryminologiczne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Monika Kotowska, Anna Chodorowska), system funkcjonowania organów kontroli żywności (Mariusz Róg), gwarancje instytucji państwowych służących zapewnieniu bezpieczeństwa żywności (Jacek Leonkiewicz), problematyka nieprzemysłowej produkcji alkoholu (Joanna Narodowska, Maciej Duda), fałszerstwa przetworów owocowo-warzywnych na przykładzie soków owocowych (Marta Czarnowska, Ryszard Rafałowski, Elżbieta Gujska, Joanna Stocka), oznaczanie tłuszczu obcego w tłuszczu mlekowym (Ryszard Rafałowski, Martyna Banul, Marta Czarnowska, Joanna Klepacka, Beata Paszczyk), fałszerstwa na rynku suplementów diety i produktów leczniczych (Aleksandra Nowak), problematyka analizy lipidomu olejów roślinnych w wyznaczaniu biomarkerów ich autentyczności (Dorota Ogródowska, Sylwester Czaplicki), uwarunkowania prawne pozyskiwania, konfekcjonowania i sprzedaży miodu w kontekście odradzającej się tradycji bartnictwa (Ewa Katarzyna Czech, Martyna Kropiewnicka), problematyka zafałszowanej żywności w postępowaniu przed organami Inspekcji Handlowej (Rafał Płocki), chroniona nazwa pochodzenia a fałszerstwa na rynku żywności na przykładzie sera Parmigiano Reggiano (Beata Pachuca-Smulska), znaczenie żywności funkcjonalnej dla zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego ludzi w kontekście prawnokarnym (Beata Szwejkowska, Elżbieta Zębek), ocena jakości produktów żywnościowych przez blogerów kulinarnych (Katarzyna Ciućkowska-Leszczewicz), patologie w sektorze żywności z perspektywy *white collar crime* (Szymon Michał Buczyński, Natalia Karolina Michałowska), przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności z perspektywy działalności Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (Agata Lewkowicz), przeciwdziałanie nielegalnej żywności na tle działalności służb publicznych (Robert Łachacz), doświadczenia warmińsko-mazurskiej Policji w obszarze przestępczości związanej z patologiami na rynku żywności (Paweł Roczyński), oznakowanie środka spożywczego a reklama i promocja środków

¹ Zob. W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, Olsztyn 2012.

odurzających (Michał Pietkiewicz), karnoprawne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Piotr Ochman), zjawisko fałszerstwa żywności (Jerzy Akińczca) oraz rodzina w roli beneficjenta państwowych świadczeń żywieniowych (Natalia Karolina Michałowska, Szymon Michał Buczyński).

Prezentowana książka adresowana jest nie tylko do specjalistów zaangażowanych w działania związane z przeciwdziałaniem przestępczości (prokuratorzy, policjanci, celnicy, funkcjonariusze Straży Granicznej), ale również do osób mających bezpośredni wpływ na kreowanie gospodarki żywnościowej. W szczególności chodzi tu o przedstawicieli poszczególnych resortów, inspekcji oraz organizacji branżowych i konsumenckich. Wśród odbiorców prezentowanej pracy nie powinno zabraknąć pracowników naukowych reprezentujących specjalności zbieżne z zawartą w tej publikacji problematyką. Książka spełnia również ważne cele edukacyjne, stąd jej adresatami są także studenci, w szczególności reprezentujący takie kierunki jak: nauka i technologia żywności, chemia, biologia i biotechnologia, kryminalistyka i kryminologia, prawo, administracja, nauka o bezpieczeństwie, nauki rolnicze. Jednak zdecydowanie najliczniejszą grupą odbiorców monografii powinni być najważniejsi jej czytelnicy — producenci i konsumenci żywności.

Redaktorzy naukowi pragną serdecznie podziękować autorom opracowań, którzy przyjęli zaproszenie do zaprezentowania swoich poglądów na temat przeciwdziałania patologiom na rynku żywności. Szczególne podziękowania należą się recenzentowi książki — Pani dr hab. Agacie Tyburskiej z Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie, która podjęła się trudu oceny przedstawionych do publikacji artykułów, a Jej życzliwe uwagi znacząco wzbogaciły prezentowane opracowanie.

Ponadto podziękowania należą się Głównemu Lekarzowi Weterynarii, Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu, Radzie Gospodarki Żywnościowej oraz Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznemu Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego za objęcie patronatem honorowym konferencji naukowej *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*.

Równie serdeczne wyrazy wdzięczności należą się władzom rektorskim i dziekańskim Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie za szczególną przychylność dla niniejszej inicjatywy wydawniczej, a także dla wcześniejszych projektów badawczych realizowanych przez pracowników Katedry Kryminologii i Polityki Kryminalnej. Należy również podkreślić, że prezentowana monografia wpisuje się w generalną strategię — wspieraną przez Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie Jego Magnificencję Pana Profesora Ryszarda Góreckiego — polegającą na poszerzaniu horyzontów badawczych nauk o bezpieczeństwie żywności.

Podobne podziękowania redaktorzy naukowi oraz autorzy kierują na ręce mł. insp. dr. Aleksandra Babińskiego — kierownika Działu Wydawnictw i Poligrafii Wyższej Szkoły Policji oraz Jego współpracowników za profesjonalne wydanie książki.

*Wiesław Pływaczewski**

Rozdział 1

Zorganizowane formy przestępczości w sektorze żywności — obszary zagrożeń i przeciwdziałanie zjawisku

Słowa kluczowe: przestępczość żywnościowa, przestępczość zorganizowana, etiologia, fenomenologia, przeciwdziałanie, pranie żywności, szara strefa

W opracowaniu poruszono problematykę przestępczości na rynku żywnościowym w kontekście funkcjonowania zorganizowanych grup przestępczych. Wskazano na główne obszary zagrożeń w takich segmentach jak: mięso i produkty mięsne, napoje, artykuły mleczarskie, wyroby cukiernicze, oleje i oliwy, ryby i owoce morza oraz wiele innych. Scharakteryzowano pojęcie „prania żywności” oraz „szarej strefy” na rynku żywności. Zaproponowano również metody przeciwdziałania patologiom i przestępczości na rynku żywnościowym, w szczególności tej o charakterze zorganizowanym.

Keywords: food crime, organised crime, etiology, phenomenology, counteraction, food laundering, black market

The aim of the paper is to discuss the issue of crime on the food market in the context of organised criminal groups. The article indicates the main areas of threats in such segments as: meat and meat products, drinks, dairy products, pastry, oils and olive oils, fish and seafood, and many others. The paper presents the concept of “food laundering” and “black market” on the food market. Furthermore, the methods of combating pathologies and crimes on the food market are proposed. The particular attention is paid to the issue of organised crime in this area.

Wprowadzenie do problematyki przestępczości zorganizowanej w sektorze żywności

Nie ulega wątpliwości, że obszarem, na którym koncentruje się przestępczy biznes związany z rynkiem spożywczym jest „szara strefa”. Zdaniem analityków branży żywnościowej udział procentowy nielegalnych praktyk w poszczególnych gałęziach

* W. Pływaczewski — dr hab. prof. UWM, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.

tego rynku wynosi od 10 do 30%¹. Szczególnie zagrożona jest branża przetwórstwa mięsa, wyrobów alkoholowych oraz cukiernicza. Skala sprzecznych z prawem manipulacji w obrębie wymienionych gałęzi sektora żywności jest na tyle niepokojąca, że możemy już mówić o pladze zorganizowanych fałszerstw. Diagnozę tę potwierdza m.in. czeska afera związana z rozprowadzaniem skażonego metanolem alkoholu. W jej wyniku zmarło 38 osób, a kilkadziesiąt doznało ciężkiego zatrucia i trwałego uszczerbku na zdrowiu. Zatruty alkohol w niewielkich ilościach dotarł również do Polski². Działania czeskiej policji potwierdziły, że w procederze produkcji i dystrybucji skażonej wódki zaangażowane były wyspecjalizowane gangi.

Paradoksalne jest to, że problem fałszowania żywności dostrzegany jest bardziej z perspektywy przeciętnego konsumenta, aniżeli organów ścigania lub innych podmiotów ustawowo zobowiązanych do kontroli jakości artykułów żywnościowych. Można odnieść wrażenie, że publiczne służby kontrolne nie tylko nie sygnalizują ewidentnych zagrożeń pojawiających się w obrębie rynku żywności, ale w wielu przypadkach świadomie minimalizują skalę różnego rodzaju nieprawidłowości³. Stąd należy przypuszczać, że odnotowywane coraz częściej przez „zieloną kryminologię” afery żywnościowe są prostą konsekwencją swoistego marazmu jaki do niedawna panował w licznych instytucjach sprawujących nadzór nad bezpieczeństwem żywności⁴. Potwierdzeniem tej kryminologicznej diagnozy może być fakt, że dopiero pod presją ujawnionych w obszarze rynku spożywczego wielkich afer kierownicy poszczególnych resortów i służb kontrolnych zaczęli zastanawiać się nad zmianą dotychczasowego modelu współpracy w zakresie przeciwdziałania pojawiającym się zagrożeniom. Po raz pierwszy również musieli przyznać, że dotychczasowe struktury nie przystają do współczesnych wyzwań⁵. W konsekwencji w wielu państwach zaczęły powstawać wyspecjalizowane instytucje, których priorytetowym zadaniem jest ujawnianie i eliminowanie nieprawidłowości w obrębie rynków spożywczych⁶. Nie ulega też wątpliwości, że ważnym wydarzeniem z perspektywy wdrażania strategii zapobiegawczych w obszarze nielegalnych rynków żywności było powołanie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA — *European Food Safety Authority*)⁷.

¹ Zob. E. Obidzińska, *Zrobieni na szaro*, "Fresh & Cool Market" 2009, nr 7, s. 11.

² Szerzej na ten temat P. Pytlakowski, *Zwody z wódki*, „Polityka” 2013, nr 12 (2900), s. 39.

³ W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*, Szczepitno 2013, s. 38.

⁴ Tamże, s. 16 i n.

⁵ M. Róg, *Zarys systemu organów kontroli żywności w Polsce* [w:] W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności...*, wyd. cyt., s. 138–139.

⁶ Na przykład w strukturze włoskich karabinierów powołano specjalną jednostkę zajmującą się ściganiem przestępstw polegających na fałszowaniu oliwy; zob. R. Moroney, *Extra Virgin Olive Oil. Great to Taste, Easy to Fake*, "The Wall Street Journal" 2015, January 19, s. 3.

⁷ A. Alemanno, S. Gabbi (ed), *Foundations of EU Food Law and Policy. Ten Years of the European Food Safety*, Farnham 2014, s. 349 i n.

Główne obszary zagrożeń

A) Mięso i produkty mięsne

Jak wcześniej zasygnalizowano przedmiotem przestępczych manipulacji jest najczęściej mięso i jego przetwory. Przykładem zorganizowanych działań w tym sektorze może być m.in. głośna sprawa prowadzona przez chińskie organy ścigania. Dotyczyła ona sprzedaży szczurów, lisów oraz norek jako jagnięciny. W wyniku prowadzonych czynności śledczych ustalono, że procederem tym zajmował się gang skupiający około 900 osób. Po tej aferze władze chińskie zaleciły stosowanie ostrzejszych kar za handel skażonymi produktami spożywczymi oraz żywnością bez atestu bezpieczeństwa. Wśród aresztowanych były osoby, które w Szanghaju oraz w Wuxi skupowały lisy, szczury, norki oraz kuny, aby później — po poddaniu mięsa tych zwierząt obróbce i dodaniu żelatyny — sprzedawać je jako owcze mięso. W wyniku czynności zabezpieczających policjanci chińscy przejęli ponad 20 tys. ton nielegalnych produktów. Pokłosiem przywołanej afery było wydanie przez Sąd Najwyższy ChRL wytycznych zalecających kwalifikowanie jako groźnych przestępstw także czynów polegających na sprzedaży i produkcji żywności skażonej substancjami chemicznymi. Zalecenia te odnoszą się również do sprzedaży mięsa uzyskanego od sztuk chorych lub padłych z nieznanых przyczyn. Przytoczone wytyczne odnoszą się również do zakresu odpowiedzialności urzędników sprawujących nadzór nad rynkiem żywności, przewidując wysokie kary za zaniedbania tych osób⁸. Inną formą działalności gangów operujących w sektorze spożywczym, w szczególności w przetwórstwie mięs, jest tzw. „pranie” żywności. Na problem ten zwraca uwagę m.in. Hazel Croall, który uważa, że manipulacje jakością żywności, polegające na pogarszaniu lub polepszaniu jej właściwości stanowią jedno z ważniejszych wyzwań dla podmiotów kontrolnych oraz służb ścigania⁹.

Jako przykład „prania” żywności wskazuje się działalność polegającą na importowaniu przez holenderskich przetwórców żywności tanich, mrożonych kurczaków z Tajlandii i Brazylii. W celu uniknięcia ceł dla produktów świeżych, mięso solono, po czym już na miejscu, poddawano je procesowi polegającemu na rozmrażaniu, wstrzykiwaniu wody z odpowiednimi chemicznymi dodatkami i obróbce w specjalnych urządzeniach umożliwiających wchłonięcie wody oraz wypłukanie soli. Mięso po tych zabiegach było ponownie zamrażane i jako produkt pełnowartościowy wprowadzane do obrotu¹⁰. Inną głośna sprawa ujawniona w 2014 r. i prowadzona przez chińskie organy ścigania dotyczyła firmy McDonald's Husi Food z Szanghaju, której pracownicy zajmowali się przepakowywaniem przeterminowanych partii drobiu i wołowiny po to, aby nadać im nowe daty

⁸ <wiadomości.gazeta.pl>, dostęp: 12 czerwca 2013 r.

⁹ H. Croall, *Food crime* [w:] P. Beirne, N. South (ed) *Issues in Green Criminology. Confronting harms against environments, humanity and other animals*, Devon 2007, s. 215.

¹⁰ Tamże.

ważności. Jak wynika ze źródeł policyjnych w tym kilkuletnim procederze uczestniczyło wiele osób zajmujących znaczącą pozycję w kierownictwie firmy. Podejrzewa się też, że przestępcza działalność mogła być prowadzona dzięki przychylności lokalnych władz¹¹. Przeteterminowane produkty trafiały do setek chińskich restauracji szybkiej obsługi. Wypada w tym miejscu przypomnieć także polską aferę związaną z tzw. odświeżaniem przeteterminowanych produktów mięsnych. Proceder ten został ujawniony w 2005 r. przez przedstawicieli mediów, a dotyczył nieetycznych praktyk w Zakładach Mięsnych „Constar” S.A. w Starachowicach¹².

Według H. Croalla pojęcie „pranie” żywności obejmuje również proceder dodawania do produktów mięsnych wody oraz białek mięsa zwierząt innych gatunków w celu podniesienia ich wartości odżywczej. Podkreśla się jednak, że takie działania są w zasadzie legalne, pod warunkiem umieszczenia odpowiednich informacji na etykietach oraz zachowania odpowiednich proporcji owych dodatków¹³. Nieograniczone możliwości stosowania różnego rodzaju podejrzanych technik daje również wykorzystywanie w produkcji mięsnej tzw. MOM-u. Termin ten odnosi się do rozdrobnionej surowej masy mięsno-tłuszczowej, którą otrzymuje się z elementów zwierzęcych. Wprawdzie polskie normy dopuszczają ograniczone stosowanie tego komponentu przez producentów, jednakże budzi on poważne zastrzeżenia higieniczne i zdrowotne. Surowiec ten, z uwagi na proces pozyskiwania, zawiera znacznie więcej tłuszczu niż zwykłe mięso. Jest też bardziej podatny na utlenianie, co powoduje konieczność stosowania przeciwutleniaczy. Przechowywanie i przetwarzanie go w nieodpowiednich warunkach może stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Przekraczanie dopuszczalnych norm stosowania MOM, to najczęściej odnotowywane formy oszukańczych praktyk¹⁴.

Podobną ocenę potwierdziły inne skandale, w szczególności tzw. afery mięsna. W tym wypadku mechanizm przestępczy polegał na dodawaniu do mięsa pełnowartościowego tzw. odrzutów, czyli surowca nienadającego się do spożycia. Domniemywać należy, że ujawnione w jednostkowej sprawie praktyki nie miały charakteru incydentalnego, przeciwnie potwierdziły funkcjonowanie w obrębie branży mięsnej „szarej strefy”, która skutecznie deprecjonuje tę branżę. Zjawisko to nie tylko godzi w uczciwych producentów, ale przede wszystkim podważa — już i tak nadwyrężone — zaufanie polskiego konsumenta. Zastanawiające jest również, że to właśnie branża mięsna odnotowuje wyjątkowo dużą liczbę nieprawidłowości kwalifikowanych jako zachowania nieetyczne lub przestępcze. Fakt ten można tłumaczyć wysokim zapotrzebowaniem na produkty mięsne przez konsumentów,

¹¹ <<http://tvn24bis.pl/wiadomosci-gospodarcze,71/przeteterminowane-mieso-w-mcdonald-s-kfc-i-pizza-hut-pekini-potwierdza,453486.html>>, dostęp: 21 stycznia 2015 r.

¹² Zob. J. Leonkiewicz, *Kryzysy przemysłu spożywczego — rola mediów w kształtowaniu opinii publicznej* [w:] W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności...*, wyd. cyt., s. 38.

¹³ H. Croall, *Food crime ...*, wyd. cyt., s. 215.

¹⁴ Zob. J. Solska, *Krowy zrobione w konia*, „Polityka” 2013, nr 10 (2898), s. 38.

a tym samym szerszym, niż w innych branżach, zakresem pokus do naruszania prawa. Wydaje się jednak, że sytuacja ta odzwierciedla także sygnalizowany wcześniej niedowład instytucji nadzorujących rynek mięsny. Niejednokrotnie są one bezradne wobec wielu zagrożeń, które coraz częściej przybierają postać zorganizowanych czynów kryminalnych. Przede wszystkim będą to zjawiska destrukcyjne (patologiczne) definiowane jako zachowania korupcyjne. Ich skrajnym przejawem w sektorze mięsnym jest sprzedażność niektórych przedstawicieli nadzorujących ten sektor.

B) Napoje

Pośród produktów płynnych definiowanych jako napoje najczęściej fałszowane są trunki wysokoalkoholowe oraz wina. Na przykład w trakcie operacji „OPOSON III” włoskie służby kontrolne odkryły zorganizowaną siatkę przestępczą zajmującą się produkcją i dystrybucją fałszywego szampana. W trakcie czynności śledczych przejęto materiały do wytworzenia 60 tys. butelek trunku, w tym fałszywe etykiety. Natomiast w Bangkoku (Tajlandia) policja odkryła skład podrabianej whisky oraz sfalszowane etykiety, banderole i opakowania. Również brytyjska policja ujawniła wiele grup przestępczych, zajmujących się dystrybucją sfalszowanych produktów spożywczych, m.in. przejęła 17 tys. litrów podrabianej wódki o szacowanej wartości detalicznej miliona funtów. Brytyjskie ministerstwo handlu odnotowało od 2009 r. aż pięciokrotne zwiększenie przypadków fałszowania alkoholu. Niewątpliwie bogatą historię ma fałszerski rynek win. Fałszowane są przede wszystkim markowe wina francuskie, hiszpańskie oraz włoskie. Jak podkreślają eksperci im droższy trunek, tym istnieje większe ryzyko zetknięcia się z podróbkami¹⁵.

C) Artykuły mleczarskie

Zorganizowane formy aktywności przestępczej coraz częściej kojarzone są z działalnością międzynarodowych koncernów spożywczych funkcjonujących w branży artykułów mleczarskich. W pogoni za zyskiem nie tylko lekceważą one podstawowe normy żywnościowe, ale również świadomie narażają konsumentów lub środowisko naturalne na poważne szkody. Jako przykład takiej działalności może służyć afera związana z produkcją sztucznego mleka w Chinach ujawniona przez służby kontrolne w 2008 r. W wyniku przeprowadzonego śledztwa okazało się, że tamtejszy producent tego produktu firma Santlu, zaspokajająca potrzeby całego chińskiego rynku, dodawała do mleka melaminę. Środek ten wykorzystuje się m.in. do produkcji farb i lakierów oraz plastiku. Na skutek tych praktyk, mających na celu zafałszowanie wyników jakości mleka, zmarło 6 niemowląt, a u ponad 300 tysięcy dzieci wykryto ostre objawy kamicy nerkowej. Sprawa ta miała swoje międzynarodowe reperkusje. Chińskie matki, obawiając się powtórzenia historii z zatrutym mlekiem, przestały zaopatrywać się w nie we własnym kraju, co spowodowało gwałtowny wykup tego towaru w Hongkongu i Macao oraz

¹⁵ Zob. M. B. Stoeger, *Food Lit: A Reader's Guide to Epicurean Nonfiction*, Santa Barbara 2013, s. 238.

w krajach sąsiadujących. Masowe wykupywanie mleka wpłynęło na jego cenę, która drastycznie wzrosła, także na rynkach europejskich. Dodać należy, że dwaj główni odpowiedzialni w tej aferze zostali skazani na karę śmierci¹⁶. W Europie do najczęściej fałszowanych produktów mleczarskich należą sery oraz masło¹⁷.

D) Wyroby cukiernicze

Podczas wspomnianej już wcześniej operacji „OPSON III” służby kontrolne ujawniły duże ilości fałszywych wyrobów czekoladowych. To pokazuje, że problem wykracza poza jedną substancję, zmianę jednego składnika w produkcie. Przestępcy podrabiają coś, by udawało coś zupełnie innego. Zdaniem ekspertów od przestępczości spożywczej do rynku żywności przyciągają dwa rodzaje sytuacji. Chodzi albo o rzadki i cenny produkt, w którym zamienia się pewne komponenty dla większego zysku, albo o tani i powszechnie występujący produkt, gdzie czysta ekonomia skali mówi, że jeśli nieznacznie obniży się jego wartość konsumpcyjną lub cenę, to i tak sprzedając miliony sztuk osiągnie się cel finalny¹⁸. Potwierdza tę prawdę rynek miódów, na którym nagminnie dochodzi do mieszania produktów naturalnych z różnego rodzaju małowartościowymi, a często zagrażającymi zdrowiu, komponentami. Działające na tym rynku gangi doszły już do takiej perfekcji, że przeciętny konsument nie jest w stanie odróżnić podróbkę od oryginału. Dlatego też podkreśla się potrzebę — szerszego niż do tej pory — angażowania do czynności śledczych ekspertów zajmujących się problematyką fałszerstw żywności tym bardziej, że jak potwierdza dotychczasowa praktyka organów ścigania fałszerzkie gangi działające na rynkach oliwy od dłuższego czasu korzystają z pomocy przekupnych chemików. Na przykład w 2008 r. wśród podejrzanych o fałszerstwo tego produktu znalazł się szef laboratorium analitycznego włoskiej służby celnej¹⁹.

E) Oliwa z oliwek

Oliwa z oliwek należy niewątpliwie do najczęściej fałszowanych produktów spożywczych. Bulwersujące przykłady „prania” oliwy opisuje w swojej demaskatorskiej książce Tom Mueller, przedstawiając m.in. proceder dodawania do oryginalnej greckiej oliwy oleju słonecznikowego oraz oleju z orzechów laskowych²⁰. Produkcją i dystrybucją zafałszowanej oliwy od dłuższego czasu zajmują się m.in. włoskie organizacje przestępcze, stąd działalność tę określa się mianem agromafii.

¹⁶ Por. F. Gale, J.C. Buzby, *Imports from China and Food Safety Issues*, „Economic Information Bulletin” 2009, number 52, United States Department of Agriculture (USDA), s. 5 i n.

¹⁷ Szerzej na ten temat K. Ziółkowska, T. Ziółkowski, *Prawne i zdrowotne aspekty fałszowania mleka i jego przetworów* [w:] W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności...*, wyd. cyt., s. 151–162.

¹⁸ <<https://www.europol.europa.eu/content/thousands-tonnes-fake-food-and-drink-seized-interpol-europol-operation>>, dostęp: 21 stycznia 2015 r.

¹⁹ M. Okraszewski, B. Pietruszczak, *Oliwa niesprawiedliwa*, „Polityka” nr 2 (2007), s. 81 i n.

²⁰ T. Mueller, *Extra Virginity. The Sublime and Scandalous World of Olive Oil*, New York 2012, s. 20 i n.

Na przykład do najczęściej wykorzystywanych przez kalabryjską *Ndranghetę* metod fałszerskich należy rozcieńczanie oryginalnej wysokojakościowej oliwy innymi płynami np. zużytymi tłuszczami do smażenia, oliwą otrzymaną z wycisków czy też oliwą *lampante*. Ta ostatnia w swojej pierwotnej postaci nie nadaje się do spożycia. Zafałszowane w ten sposób produkty sprzedawane są jako towary najwyższej jakości co w praktyce oznacza, że reklamuje się je jako oliwy *virgin* lub *extra virgin*²¹.

F) Ryby oraz produkty pochodzenia morskiego

Zdaniem hiszpańskich służb śledczych co dziesiąta puszka z tuńczykiem albo anchois zawiera inne mniej wartościowe ryby. Natomiast badania przeprowadzone w Irlandii, dotyczące produktów na bazie dorsza wykazały, że co trzeci produkt sprzedawany w Wielkiej Brytanii i Irlandii nie zawierał nawet śladowych ilości tego gatunku ryby. Kolejnym przykładem działalności zorganizowanych gangów, tym razem specjalizujących się w nielegalnej eksploatacji żywych zasobów morza, są połowy rekinów u wybrzeży Ameryki Środkowej. Procederem tym zajmują się m.in. tajwańskie organizacje przestępcze zainteresowane pozyskiwaniem na przemysłową skalę płetw tych ryb. Części te po zmieleniu stanowią poszukiwany komponent służący przygotowaniu drogich potraw na Tajwanie, w Japonii oraz Chinach. Sprzeciw organizacji ekologicznych budzą nie tylko rabunkowe odłowy rzadkich gatunków rekinów, ale również fakt, że wylowionym sztukom obcina się płetwy na żywo, co skazuje te zwierzęta na cierpienie i powolną śmierć²². Odbiorcą zakazanych surowców są głównie renomowane hotele oraz restauracje, a także tzw. sklepy delikatesowe funkcjonujące w wielkich aglomeracjach, które to placówki tworzą istotne ogniwo w zasygnalizowanym procederze²³. W 2010 r. światowe telewizje wyemitowały przygotowany przez organizacje ekologiczne wstrząsający film pt. „Zatoka delfinów”, ukazujący rzeź tych ssaków przez japońskich rybaków. Film ten wywołał liczne protesty przedstawicieli opinii publicznej oraz ogólnoswiatową dyskusję na temat wprowadzenia zakazu odławiania tych zwierząt. Należy zauważyć, że mięso delfinów, uznawane w Japonii za przysmak, służy m.in. do przyrządzania *sushi*. Mimo napiętnowania przez światową opinię publiczną kontrowersyjnych odłowów chronionych gatunków morskich rząd japoński, wykorzystując zapis o możliwości połowów w celach naukowych, wspiera swoich rybaków, podkreślając przy tym, że wycofanie tego poparcia stanowiłoby dowód dystansowania się od narodowego dziedzictwa kulinarnego.

G) Pozostałe artykuły spożywcze

Szeroko komentowana w polskich mediach tzw. afera solna, polegająca na wprowadzaniu na rynek spożywczy soli wypadowej zamiast konsumpcyjnej potwierdziła jedynie, że na tle problematyki przestępczości przeciwko żywności i jakości życia

²¹ Tamże, s. 81.

²² W. Pływaczewski, *Nielegalny handel chronionymi gatunkami dzikiej fauny i flory*, „Przegląd Policyjny” 2010, nr 3 (99), s. 52.

²³ Tamże, s. 55.

pojawia się pilna potrzeba zrewidowania zakresu dotychczasowych ustawowych kompetencji, mało efektywnych struktur administracyjnych, które odpowiedzialne są za bezpieczeństwo żywności i tym samym zdrowie konsumentów. Jak wcześniej zauważono struktury te nie do końca radzą sobie z nowymi zagrożeniami cywilizacyjnymi, zwłaszcza z coraz częściej pojawiającymi się formami przestępczości zorganizowanej. W przywołanej sprawie, dotyczącej soli, wiele organów, instytucji i służb państwowych wykazało się nie tylko biernością i deficytem możliwości przewidywania wielorakich następstw nielegalnej działalności, ale również brakiem logistycznego i kadrowego zaplecza, umożliwiającego efektywną reakcję na tego rodzaju zjawiska²⁴. Do produktów, które coraz częściej poddawane są zabiegom manipulacyjnym należy też ryż. Przestępcze praktyki polegają głównie na zastępowaniu gatunków droższych ich tańszymi zamiennikami. Swoistym rynkiem jest także obszar pozyskiwania i sprzedaży kawioru. Surowiec ten pozyskiwany z ginących gatunków ryb jesiotrowatych stanowi poszukiwany przez konsumentów przysmak, stąd jego ceny na światowych giełdach sprzedaży są niezwykle wysokie. Sytuacja taka zachęca gangi specjalizujące się w fałszerstwach produktów spożywczych do nielegalnego odławiania chronionych ryb, a także do wprowadzania podróbek na legalny rynek. Jak podkreślają przedstawiciele służb celnych przestępcy do perfekcji opanowali sposoby oznaczania pojemników z kawiolem co często powoduje, że wspomniane oszustwa są trudne do wykrycia nawet przez specjalistów²⁵.

Przeciwdziałanie zorganizowanej przestępczości w sektorze żywności

O szczególnej randze problematyki dotyczącej ochrony żywności może świadczyć fakt, że Międzynarodowa Organizacja Policji Kryminalnej — Interpol oraz Europejski Urząd Policji — Europol uznały fałszerstwa towarowe, w tym oszustwa w sektorze żywności, za jedno z priorytetowych zadań. Należy wierzyć, że międzynarodowe znaczenie tej problematyki zostanie właściwie odczytane przez polskie organy ścigania, które — jak dotychczas — wykazywały się umiarkowanym zainteresowaniem tą kategorią przestępczości. Dynamiczny rozwój najbardziej niebezpiecznych form aktywności przestępczego podziemia, operującego na rynku żywności potwierdzają m.in. koordynowane przez Interpol i Europol dotychczasowe wielkie przedsięwzięcia o zasięgu międzynarodowym — OPSON oraz OPSON II, OPSON III. W trakcie tej ostatniej operacji skonfiskowano m.in. ponad 1200 ton żywności podrabianej lub niespełniającej standardów oraz około 430 tys. litrów

²⁴ Por. C. Kowanda, *Prawdziwy rozmiar afery solnej. Przesolili*, <www.polityka.pl>, dostęp: 30 marca 2012 r.

²⁵ <<http://www.rp.pl/arttykul/767469.html>>, dostęp: 21 stycznia 2015 r.

sfałszowanych napojów. Aresztowano prawie 100 osób w 33 krajach. Kontrolerzy różnych służb zarekwirowali m.in. ponad 131 tys. litrów oliwy i octu winnego, 80 tys. opakowań ciastek i batoników czekoladowych, 20 ton przypraw, 186 ton płatków zbożowych, 45 ton produktów mlecznych i 42 litry miodu. Największa ilość skonfiskowanych produktów należała do kategorii ryb i owoców morza — w tym 484 tony tuńczyka. Śledczy odkryli we Włoszech zorganizowaną siatkę przestępczą, stojącą za produkcją i dystrybucją fałszywego szampana. Z kolei filipińskie służby kontrolne skonfiskowały niemal 150 tys. podrobionych kostek rosółowych. W tym samym czasie francuska policja wykryła i zamknęła nielegalną rzeźnię na przedmieściach Paryża. Natomiast w Hiszpanii służby kontrolne odkryły 4,5 ton ślimaków nielegalnie zbieranych na polach i w lasach, w wyniku czego zatrzymano m.in. 24 imigrantów przebywających w tym kraju bez zezwolenia²⁶.

Jak słusznie zauważa się w literaturze przedmiotu problem fałszerstw żywności wykracza poza jedną substancję, zmianę jednego składnika w produkcie. Przestępcy podrabiają coś, by udawało coś zupełnie innego. Zdaniem ekspertów — przestępców do rynku żywności przyciągają dwa rodzaje sytuacji, tj. chodzi albo o rzadki i cenny produkt, w którym zamienia się pewne elementy dla większego zysku, albo o tani i powszechnie występujący produkt, gdzie czysta ekonomia skali podpowiada, że jeśli obniży się cenę nawet minimalnie, to sprzedając miliony sztuk i tak zarabia się krocie. Dlatego też pojawiają się głosy, aby w branży spożywczej wykorzystywać podobne techniki zabezpieczeń jakie stosowane są np. w walce z piractwem towarowym dotyczącym przemysł mody, co prowadziłoby do oznaczania oryginalnych produktów i artykułów spożywczych hologramami lub znakami wodnymi. Na pewno jest to propozycja godna rozważenia tym bardziej, że skala przestępczości żywnościowej i jej dynamika potwierdzają, że apogeum przestępczości deformującej rynki żywności mamy dopiero przed sobą. W świetle tej prognozy zastanawiające jest, że polska Policja, jak dotąd nie zaprezentowała zwartej strategii przeciwdziałania patologiom związanym z rynkiem żywności. Wprawdzie w programie działań perspektywicznych na najbliższe lata pojawia się problematyka przestępczości gospodarczej, jednakże bez wyraźnego wskazania sektora żywności²⁷. Wydaje się, że stanowisko organów ścigania w zakresie analizowanej problematyki nie do końca jest klarowne. Policja bowiem oczekuje większej aktywności ze strony służb i inspekcji kontrolnych, dystansując się przy tym od zbytniego angażowania się w działania zapobiegawcze. Natomiast wspomniane podmioty kontrolne uważają, że to właśnie organy ścigania powinny aktywniej włączyć się w przedsięwzięcia na rzecz eliminowania patologii związanych z żywnością. Brak zweryfikowanych danych uniemożliwia pełną ocenę zaangażowania organów ścigania w przeciwdziałanie przestępczości żywnościowej, tym bardziej, że przestępczość ta to pojęcie niezwykle

²⁶ <<http://www.interpol.int/News-and-media/News/2014/N2014-022>>, dostęp: 21 stycznia 2015 r.

²⁷ Por. wystąpienie komendanta głównego Policji w trakcie narady rocznej w Wyższej Szkole Policji w Szczytnie 8 lutego 2013 r., <www.policja.pl/portal>, dostęp: 21 czerwca 2013 r.

pojemne i niejednorodne, co ostatecznie przekłada się na niepełny obraz statystyczny zjawiska²⁸. Jednakże liczba wszczynanych postępowań karnych, a także umarzanych spraw związanych z zamachami na wiarygodność rynku żywności potwierdza, że wspomniane zaangażowanie wynika bardziej z formalnego obowiązku aniżeli pełnego zrozumienia wagi problemu. Wprawdzie dzięki wewnętrznym inicjatywom szkoleniowym, a także wsparciu pozarządowych organizacji konsumenckich prokuratorzy, policjanci i sędziowie coraz więcej wiedzą o tzw. przestępczości żywieniowej, jednakże wiedza ta tylko w niewielkim stopniu przekłada się na praktykę ścigania i orzekania. Nie ulega wątpliwości, że sedno sprawy tkwi także w funkcjonujących w tych instytucjach stereotypach, które każą postrzegać problematykę ochrony żywności jako drugorzędną na tle innych realizowanych przez nie spraw. Nie należy również wykluczyć innego podłoża zjawiska marginalnego traktowania sygnalizowanej problematyki. Wydaje się, że staje się ona dla wielu przedstawicieli organów ścigania i wymiaru sprawiedliwości — ze względu na swoją złożoność i wybitnie ekspercki kontekst — coraz bardziej absorbująca. Stąd częste odwoływanie się do instytucji odmowy wszczęcia postępowania lub umorzenia to okazja do pozbycia się statystycznego balastu, a tym samym uchronienia urzędowej sprawozdawczości przed krytyczną oceną. Przedstawiona diagnoza dotyczy nie tylko przestępczości żywnościowej, ale można ją odnieść do całego kompleksu spraw kojarzonych z tzw. problematyką ekologiczną²⁹.

Do pilnych zadań, których realizacja mogłaby znacząco oczyścić nie najlepszą atmosferę wokół polskiej branży mięsnej, należy m.in. — co najmniej — ograniczenie zjawiska nielegalnego uboju. Okazuje się bowiem, że mięsne podziemie, wykorzystując prawną formułę uboju gospodarczego, wprowadza na legalny rynek znaczne ilości wątpliwej jakości towaru. Dodać należy, że odbywa się to najczęściej poza jakąkolwiek kontrolą weterynaryjną. Oczywiście jest, że tolerowanie takiej sytuacji nie tylko psuje rynek mięsny, ale również w poważnym stopniu zagraża zdrowiu i życiu konsumentów. Znaczny wzrost liczby tzw. chorób odzwierzęcych odnotowany w ostatnim okresie przez służby sanitarne, niejako potwierdza tę ocenę. Pośród innych problemów, których rozwiązanie wpłynęłoby na poprawienie wizerunku branży mięsnej, należałoby podnieść sprawę przywrócenia podstawowych norm żywnościowych. Totalny chaos jaki w tym zakresie panuje sprzyja tylko nieuczciwym producentom oraz klasycznym gangom mięsnym. Świadomość braku jednoznacznych standardów przewidzianych dla poszczególnych wyrobów, w szczególności dla produktów wędliniarskich, wpływa na obniżenie jakości poszczególnych produktów oraz zachęca „szarą strefę” do przejmowania legalnego rynku. Praktykom tym towarzyszy zjawisko kamuflowania prawdziwego składu dostarczanych na rynek produktów, co najczęściej przejawia się w nieumieszczaniu

²⁸ Zob. J. Błachut, *Problemy związane z pomiarem przestępczości*, Warszawa 2007, s. 19 i n.

²⁹ W. Pływaczewski, *Międzynarodowa współpraca policyjna w zakresie przeciwdziałania przestępczości związanej z nielegalnym handlem chronionymi gatunkami fauny i flory*, „Przegląd Policyjny” 2010, nr 4 (100), s. 95.

na towarze jakichkolwiek informacji lub jego fałszywym oznaczaniu. Ponadto coraz częściej skład chemiczny produktu zastępowany jest przez opis, a na etykietach z informacjami znajdują się nieczytelne litery.

Przedstawione przejawy patologicznej działalności nie wyczerpują wszystkich kryminologicznych form definiowanych jako zorganizowana przestępczość żywnościowa. Katalog ten jest otwarty, co oznacza że może on być uzupełniony o nowe kategorie nielegalnych praktyk ujawnianych przez organy ścigania oraz inne służby przestrzegania prawa. Niewątpliwie mieścić się będą tu również różnego rodzaju mniej groźne czyny dotyczące naruszeń przepisów sanitarno-epidemiologicznych i porządkowych związanych z bezpieczeństwem żywności, kwalifikowanych najczęściej jako wykroczenia. Wydaje się także, że kolejnym niezwykle pojemnym wyzwaniem dla służb kontrolnych, w tym przede wszystkim organów ścigania, będzie ciągle rozrastający się rynek internetowy artykułów żywnościowych, a także różnego rodzaju suplementów wykorzystywanych przez hodowców zwierząt rzeźnych. Jak potwierdzają dotychczasowe badania wiele internetowych transakcji dotyczy produktów sfałszowanych lub nieposiadających niezbędnych atestów unijnych i krajowych³⁰. Należy zauważyć, że handel internetowy dotyczy m.in. niektórych zakazanych antybiotyków. Wykorzystuje się je w hodowli trzody oraz drobiu jako stymulatory wzrostu. Duże partie tych suplementów trafiają do Polski w zakamuflowanej formie, np. deklarowane są w organach celnych jako dodatki do farb.

W ramach podsumowania należy stwierdzić, że zorganizowana przestępczość związana z rynkiem żywności, poprawniej z rynkami żywności, jawi się dziś — na tle przestępczości gospodarczej — jako niezwykle ważne i aktualne wyzwanie dla wszystkich podmiotów na całym świecie zajmujących się identyfikowaniem oraz eliminowaniem współczesnych zagrożeń cywilizacyjnych o zasięgu globalnym. Niewątpliwie zainteresowanie żywnością jako przedmiotem manipulacji i źródłem nielegalnych dochodów ze strony międzynarodowych organizacji przestępczych w najbliższych latach nie osłabnie, przeciwnie możemy oczekiwać, że dynamika i rozmiary tej przestępczości zdecydowanie wzrosną. Oznacza to, że służby odpowiadające za bezpieczeństwo żywności muszą jak najszybciej dokonać głębokiej reorientacji w zakresie wyznaczania priorytetowych zadań w tym obszarze. Chodzi tu zarówno o zmiany strukturalne, gradację zadań strategicznych, jak i o edukację pracowników służb kontrolnych związaną z diagnozowaniem pojawiających się nowych obszarów zagrożeń. Gwarantem realizacji tych celów jest m.in. bieżąca koordynacja podejmowanych przedsięwzięć zapobiegawczych. W tym zakresie, jak podkreślają autorzy książki na temat nielegalnego rynku żywności, nieodzowna jest stała współpraca sędziów,

³⁰ Zob. R. Płocki, *Zagrożenia dla konsumentów związane z obrotem żywnością w Internecie* [w:] M. Borkowski, M. Stańczyk-Minkiewicz, I. Ziemkiewicz-Gawlik (red.), *Edukacja dla bezpieczeństwa — wyzwania i zagrożenia w XXI wieku. Militarne i niemilitarne paradygmaty bezpieczeństwa*, Poznań 2013.

przedstawiciele organów ścigania (policjanci, prokuratorzy) i inspekcji kontrolnych oraz funkcjonariuszy służb granicznych i celnych³¹. Niemniej ważnym elementem działań zapobiegawczych są podejmowane — przez różne podmioty — inicjatywy szkoleniowe. W trakcie tego rodzaju spotkań dochodzi bowiem do bieżącej wymiany doświadczeń pomiędzy pracownikami różnego rodzaju inspekcji oraz organów ścigania. Niewątpliwie pionierski charakter miały dwie konferencje zorganizowane przez pracowników Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warmińsko-mazurskiego w Olsztynie, reprezentowany przez Kadre z Katedry Kryminologii i Polityki Kryminalnej oraz pracowników Wydziału Bezpieczeństwa Wewnętrznego Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie. Oba spotkania z udziałem praktyków oraz przedstawicieli nauki zostały poświęcone wypracowaniu strategii przeciwdziałania patologiom na rynku żywności³². Ich uczestnicy zwrócili m.in. uwagę na brak narodowego programu przeciwdziałania patologiom zagrażającym legalnemu rynkowi produkcji żywności. Krytycznie odnieśli się również do istniejących partykularyzmów, dostrzegalnych m.in. na tle działalności poszczególnych służb, inspekcji oraz resortów. Zasygnalizowane negatywne zjawiska uniemożliwiają podejmowanie perspektywicznych inicjatyw, uwzględniających globalny interes Państwa. Ta niezbyt budująca ocena opiera się na dotychczasowym, mało optymistycznym, bilansie doświadczeń w zakresie przeciwdziałania zagrożeń w obszarze rynków żywności. Stąd głosy uczestników obu przywołanych spotkań należy odbierać jako dążenie do uzdrowienia obecnej sytuacji. Pamiętać też należy, że pojęcie „przestępczość żywnościowa” jest niezwykle pojemne. Nie ogranicza się ono jedynie do fałszerstw żywności, kwalifikowanych w prawie karnym jako klasyczne oszustwa, ale przybierać może szerszy

³¹ Por. W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności...*, wyd. cyt., s. 151–162.

³² Pierwsza konferencja na temat „Nielegalny rynek żywności — skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania” odbyła się w Wyższej Szkole Policji w Szczytnie 20 maja 2013 r., natomiast druga nt. „Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności” miała miejsce 10 kwietnia 2014 r. na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Współorganizatorem tej ostatniej byli, obok dotychczasowych kooperantów, pracownicy Wydziału Żywności UWM w Olsztynie. Dorobek obu konferencji, poszerzony o dodatkowe cenne opracowania, został zawarty w dwóch odrębnych pracach wydanych nakładem Wydawnictwa Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie oraz Katedry Kryminologii i Polityki Kryminalnej UWM w Olsztynie; zob. W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*, Szczytno 2013 oraz A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, Szczytno 2015. Inspiracją dla wymienionych przedsięwzięć naukowych była zorganizowana w 2012 r. na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie międzynarodowa konferencja na temat „Nielegalne rynki — skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania”, w trakcie której podjęta została próba zdiagnozowania zagrożeń w obszarze rynków żywności; zob. W. Pływaczewski, P. Chlebowicz, *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, Olsztyn 2012.

wymiar. Termin ten bowiem odnosi się również do innych przestępstw, takich m.in. jak: fałszerstwa dokumentów (podrabianie i przerabianie dokumentacji kontrolnej oraz różnego rodzaju certyfikatów i poświadczeń dotyczących jakości produktów), nadużycie władzy (przekroczenie uprawnień przez kontrolujących lub świadome zaniechanie obowiązków kontrolnych), łapownictwo w postaci przekupstwa lub sprzedajności (w szczególności ta ostatnia kategoria przestępstwa pojawia się na tle działalności osób publicznych przyjmujących korzyści za odstąpienie od czynności kontrolnych). Nawet pobieżna ocena zakresu definicyjnego analizowanej kategorii przestępczości potwierdza, że brak wspólnej platformy działań zapobiegawczych może zniweczyć najbardziej szczytne cele wpisane do programów działania poszczególnych podmiotów odpowiedzialnych za przeciwdziałanie patologiom identyfikowanym z żywnością.

Monika Kotowska, Anna Chodorowska*

Rozdział 2

Prawnokarne i kryminologiczne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo żywności, przestępczość żywieniowa, konsument, kontrola i nadzór żywności

Keywords: food safety, food crime, customer, control and supervision of food

Problematyka *food crime* jest coraz częściej poruszana w prasie, mediach i artykułach naukowych. Produkcja, przetwarzanie i dystrybucja żywności są również jednym z najważniejszych sektorów gospodarki. Prawo żywnościowe oscyluje wokół spraw związanych z ochroną zdrowia konsumentów, a więc zapewnieniem bezpieczeństwa żywności tak, aby w pełni chronić interesy jej konsumentów. Opracowanie zawiera wybrane aspekty prawnej problematyki kontroli produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności w Polsce.

The problem of food crime is increasingly being raised in the media, the press and scientific articles. Production, processing and distribution of food are also one of the most important sectors of the economy. The food law concentrates on problems connected with the protection of the consumers' health, that is the safety of the food and the protection of the consumers' interest. This study aims to present selected legal aspects of production, processing and distribution of food control in Poland.

Skala patologii w sferze żywności i żywienia od dłuższego czasu jest w Polsce zauważalna, jednak dopiero od niedawna zjawisko to stało się przedmiotem eksploracji naukowej. Zainteresowanie obszarem określanym w kryminologii jako *food crime*¹ poprzedziły pojawiające się w mediach od początku XX w. informacje o licznych nie-

* M. Kotowska — dr, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie;
A. Chodorowska — dr, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.

¹ Szerzej R. Płocki, *Food crime — skala zjawiska* [w:] W. Pływczewski, P. Chlebowicz (red.), *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, Olsztyn 2012, s. 366 i n.

prawidłowościach związanych z produkcją, przechowywaniem oraz szeroko rozumianym bezpieczeństwem w sferze żywienia². W ostatnich latach zaczęto zauważać rozmiar problemu. Dziś mówimy już o nielegalnym rynku żywności, który podlega istotnym przeobrażeniom, generując ogromne straty finansowe oraz stanowi realne zagrożenie dla zdrowia konsumentów³. Nie ulega wątpliwości, że istnieje pilna potrzeba podjęcia prac badawczych w tym obszarze, tym bardziej, że brak jest, poza nielicznymi wyjątkami, kompleksowych opracowań na ten temat⁴.

Brak analiz empirycznych częściowo może wynikać z tego, że problematyka bezpieczeństwa żywności stała się istotnym obszarem działań ustawodawcy dopiero od czasu wejścia Polski do Unii Europejskiej. Świadczy o tym m.in. uchwalona w 25 sierpnia 2006 r. ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (dalej: u.b.ż.ż.)⁵, która stanowi podstawowy akt prawa krajowego z zakresu prawa żywnościowego. Ustawa wdraża przepisy zawarte w 25 rozporządzeniach Wspólnoty Europejskiej i 57 dyrektywach wspólnotowych. Należy w tym miejscu zaznaczyć, że do wejścia w życie powoływanej ustawy problematyka bezpieczeństwa żywności była regulowana przepisami zawartymi aż w 14 ustawach. Przepisy komentowanej ustawy określają wymagania i procedury niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia, wymagania zdrowotne żywności, wymagania higieniczne w produkcji i obrocie żywnością, jak również właściwość organów w zakresie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności oraz wymagania dotyczące ich przeprowadzania. Ustawa wprowadza ponadto zastrzeżone kary za nieprzestrzeganie przepisów ustawy oraz przepisów rozporządzeń wspólnotowych (art. 96–104 u.b.ż.ż.).

Czyny stanowiące występki zostały określone w przepisach art. 96–99 u.b.ż.ż. w dziale VIII „Przepisy karne i kary pieniężne” w rozdziale I zatytułowanym „Przepisy karne”.

Poniżej zostaną, w sposób symplifikowany, przedstawione przestępstwa uregulowane w przytoczonych przepisach, które wymagają przybliżenia [zdanie — M.K. i A.Ch.].

Przedmiotem ochrony przestępstwa z art. 96 u.b.ż.ż. jest zdrowie i życie człowieka. Typ podstawowy omawianego przestępstwa został uregulowany w art. 96 ust. 1 u.b.ż.ż. Zachowanie przestępne polega na produkcji lub wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych powszechnie spożywanych, szkodliwych dla zdrowia lub

² Poszczególne przypadki przytacza i analizuje J. Leonkiewicz. Tenże, *Kryzysy przemysłu spożywczego — rola mediów w kształtowaniu opinii społecznej* [w:] W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*, Szczytno 2013, s. 37 i n.

³ Szerzej W. Pływaczewski, R. Płocki, *Rynek żywności — identyfikacja zagrożeń oraz propozycje dotyczące przeciwdziałania patologiom* [w:] W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), *Nielegalny rynek żywności...*, wyd. cyt., s. 11 i n.

⁴ W. Pływaczewski, *Wprowadzenie do problematyki nielegalnych rynków — perspektywa kryminologiczna* [w:] W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), *Nielegalne rynki...*, wyd. cyt., s. 14 i n.

⁵ DzU z 2010 r., nr 136, poz. 914 ze zm.

życia człowieka. Należy podkreślić, że karalne może być już samo wyprodukowanie tego typu środków spożywczych, niezależnie od tego czy takie produkty zostały później wprowadzone do obrotu, czy też nie. Do wypełnienia znamion analizowanego występkę wystarczające jest zatem dokonanie co najmniej jednego z dwóch zachowań, tj. produkowania lub wprowadzania do obrotu⁶.

Termin produkcji środków spożywczych, mimo że zaliczany jest do podstawowych pojęć prawa żywnościowego, nie został zdefiniowany w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002⁷. Rozporządzenie to w art. 3 pkt 16 zdefiniowało jedynie pojęcie etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji, które swym zakresem obejmują „jakikolwiek etap, w tym przywóz, poczynając od produkcji podstawowej żywności, aż do uwzględnienia jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczenia konsumentowi finalnemu oraz tam gdzie jest to stosowne — przywóz, produkcję, wytwarzanie, składowanie, transport, dystrybucję, sprzedaż i dostawy pasz”⁸.

Na mocy zaś odesłania przyjętego w art. 3 ust. 3 pkt 29 u.b.ż.ż. przez produkcję żywności należy rozumieć czynności obejmujące przygotowanie surowców do przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie oraz wszelkie inne czynności związane z przygotowywaniem do obrotu, a także przechowywanie wyrobów gotowych do czasu wprowadzenia ich do obrotu. Sama uprawa roślin i hodowla zwierząt, jak wskazuje Andrzej Balicki, nie będzie stanowiła produkcji środków spożywczych. Dopiero czynności następujące po uboju zwierząt (w wypadku rybołówstwa i łowiectwa — po ich złowieniu czy ustrzeleniu) oraz zbiorze roślin będzie można uznać za czynności wchodzące w zakres tego pojęcia⁹.

Natomiast wprowadzanie żywności do obrotu to inaczej wprowadzanie ich na rynek. Należy zauważyć, że u.b.ż.ż. nie zawiera definicji pojęcia „wprowadzanie do obrotu”, lecz odsyła w tym zakresie do prawa wspólnotowego. Pojęcie to zostało zdefiniowane w art. 3 pkt 8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i oznacza posiadanie żywności w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania.

W tym miejscu należy zauważyć, że często wprowadzanie żywności do obrotu i jej produkcja występują wspólnie np. w ramach tego samego przedsiębiorstwa, stanowiąc fragmenty jednego procesu produkcyjno-dystrybucyjnego.

⁶ Podobnie M. Taczanowski, *Prawo żywności w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej*, Warszawa 2009, s. 275–276; M. Syska [w:] A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz*, Lex 2013.

⁷ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Dz. Urz. UE L 31 z 1 lutego 2002 r.

⁸ Szerzej na ten temat A. Balicki [w:] A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności i...*, wyd. cyt.

⁹ Tamże.

Samo pojęcie „wprowadzanie do obrotu” występuje nie tylko na gruncie u.b.ż.ż., ale także innych przepisów ustaw, m.in. przepisów k.k., w art. 165 § 1 pkt 2 k.k. Termin ten interpretowany jest tam jako każde zachowanie polegające na puszczeniu w obieg środków spożywczych przez sprzedaż detaliczną lub hurtową albo przekazanie nieodpłatne. Przy tym nie ma znaczenia czy odbiorcą jest konsument, czy pośrednik. Do tych zachowań zalicza się również czynności związane z dostarczeniem produktów do odbiorcy, tj. przewóz, przechowanie¹⁰.

Pewne trudności interpretacyjne może powodować przyjęta przez ustawodawcę terminologia dotycząca „środków spożywczych powszechnie spożywanych”. Przepisy u.b.ż.ż. nie wyjaśniają co należy rozumieć przez pojęcie żywności powszechnie spożywanej. Uzasadnione wydaje się jednak przyjęcie, że mamy tu na myśli żywność, która jest konsumentom dobrze znana, w sposób łatwy dostępna i codziennie przez nich nabywana (np. masło, pieczywo, mleko, wędliny).

Ustawa nie definiuje również podstawowego pojęcia prawa żywnościowego, jakim jest pojęcie środka spożywczego (żywności), odsyłając w tym zakresie do prawa wspólnotowego. W myśl art. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 środkiem spożywczym jest każda substancja lub produkt, przetworzony, częściowo przetworzony lub nieprzetworzony, przeznaczony do spożycia przez ludzi lub, którego spożycia przez ludzi można się spodziewać. Środek spożywczy obejmuje: napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, wraz z wodą (przeznaczoną do spożycia przez ludzi), świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki (np. substancje dodatkowe, enzymy, aromaty). O uznaniu danej substancji czy produktu za środek spożywczy decyduje więc ich przeznaczenie. Okoliczność ta jest niezwykle istotna z punktu widzenia odpowiedzialności karnej za dany produkt. Ponadto z przytoczonej definicji wynika, że samo pojęcie żywności jest szerokie, jednak przy omawianiu strony przedmiotowej przestępstwa z art. 96 u.b.ż.ż. należy je rozumieć wężiej, ponieważ ograniczono ją do żywności powszechnie spożywanej. Jednocześnie przepis art. 2 cytowanego rozporządzenia wyraźnie wymienia osiem grup substancji i produktów wyłączonych z zakresu pojęcia żywności, a mianowicie: pasze; żywe zwierzęta, chyba że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi (np. małże, ostrygi); produkty lecznicze w rozumieniu dyrektywy Rady 65/65/EWG i 92/73/EW; rośliny przed dokonaniem zbiorów; kosmetyki w rozumieniu dyrektywy Rady 76/768/EWG; tytoń i wyroby tytoniowe w rozumieniu dyrektywy Rady 89/622/EWG; narkotyki lub substancje psychotropowe w rozumieniu Jednolitej konwencji o środkach odurzających z 1961 r. oraz Konwencji o substancjach psychotropowych z 1971 r.; a także pozostałości i kontaminanty¹¹. Od pojęcia żywności należy odróżnić pojęcie artykułu rolno-spożywczego.

¹⁰ D. Gruszecka [w:] J. Giezek (red.), *Kodeks karny. Część szczególna. Komentarz*, Lex 2014; R.A. Stefański [w:] M. Filar (red.), *Kodeks karny. Komentarz*, Warszawa 2012, s. 772.

¹¹ W kwestii pojęcia kontaminanty (zanieczyszczenia) zob. komentarz do art. 3 ust. 3 pkt 57 u.b.ż.ż.

Zakresy tych pojęć nie są ze sobą tożsame. Artykułem rolno-spożywczym, w odróżnieniu od żywności, są bowiem nie tylko produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi, ale także te przeznaczone do innych celów (np. olej roślinny przeznaczony do produkcji przemysłowej)¹².

Wątpliwości interpretacyjne budzi również termin „żywność szkodliwa dla życia i zdrowia”, przy czym w odróżnieniu od pojęcia środka spożywczego, „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka” został zdefiniowany w u.b.ż.ż. Zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt 44 u.b.ż.ż. jest nim środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka w postaci zatrucia organizmu bądź utraty życia. Dotyczy to w szczególności, po pierwsze: niespełnienia określonych wymagań zdrowotnych (co do stosowania substancji dodatkowych, enzymów spożywczych, aromatów i rozpuszczalników ekstrakcyjnych, występowania w żywności zanieczyszczeń, poddawania żywności na promieniowaniu jonizującym, a także wymagań, jakie stawiane są szczególnym kategoriom żywności, tj. środkom spożywczym specjalnego przeznaczenia żywieniowego (ś.s.s.p.ż.), suplementom diety, tzw. żywności wzbogacanej, naturalnym wodom mineralnym, wodom źródłanym i wodom stołowymi oraz grzybom i przetworom grzybowym), po drugie: niedozwolonej ilości substancji zanieczyszczających i zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności, po trzecie: pozostałości skażeń promieniotwórczych w ilościach przekraczających poziomy określone w rozporządzeniach UE¹³; po czwarte: weterynaryjnych produktów leczniczych w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy lub zabronionych, określonych w rozporządzeniach UE¹⁴;

¹² Definicja pojęcia artykułów rolno-spożywczych wskazana została w art. 3 pkt 1 ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zgodnie z którą artykułami rolno-spożywczymi są produkty rolne, runo leśne, dziczyzna, organizmy morskie i słodkowodne w postaci surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych otrzymywanych z tych surowców i półproduktów, w tym środki spożywcze, DzU z 2001 r., nr 5, poz. 44 ze zm.

¹³ Rozporządzenie Rady (WE) nr 733/2008 z 15 lipca 2008 r. w sprawie warunków regulujących przywóz produktów rolnych pochodzących z krajów trzecich w następstwie wypadku w elektrowni jądrowej w Czarnobylu, Dz. Urz. UE L 201 z 30 czerwca 2008 r., s. 1; rozporządzenie Rady (WE) nr 3954/87 z 22 grudnia 1987 r. ustanawiające maksymalne dozwolone poziomy skażenia radioaktywnego środków spożywczych oraz pasz po wypadku jądrowym lub w każdym innym przypadku zdarzenia radiacyjnego, Dz. Urz. UE L 371 z 30 grudnia 1987 r.

¹⁴ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z 6 maja 2009 r. ustanawiające wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 oraz zmieniające dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2001/82/WE i rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 726/2004, Dz. Urz. UE L 152 z 16 czerwca 2009 r., s. 11.

po piąte: innych substancji szkodliwych dla zdrowia lub życia człowieka określonych w przepisach UE¹⁵.

Niewątpliwie jak słusznie zauważył Cezary Kąkol, stwierdzenie czy dany środek spożywczy produkowany lub wprowadzany do obrotu jest szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka, jest okolicznością która — jako mająca podstawowe znaczenie dla rozstrzygnięcia sprawy — wymaga wiedzy specjalnych, np. z zakresu technologii żywności i żywienia. To zaś powoduje konieczność zasięgnięcia opinii biegłego. (art. 193 § 1 k.p.k.)¹⁶.

W art. 96 ust. 2 został ujęty typ kwalifikowany przestępstwa w sytuacji, gdy produkcja lub wprowadzanie do obrotu szkodliwej żywności dotyczy: środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety oraz nowej żywności.

Środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w świetle definicji zawartej w art. 3 ust. 3 pkt 43 u.b.ż.ż., wyraźnie różni się od żywności powszechnego spożycia, przede wszystkim, ze względu na specjalny skład, sposób produkcji lub jego przechowywania i zgodnie z zakresem informacji zamieszczonej na opakowaniu jest wprowadzany do obrotu z przeznaczeniem do zaspokajania szczególnych potrzeb żywieniowych określonych grup konsumentów, w szczególności:

- osób, których procesy trawienia i metabolizmu są zachwiane lub osób, które ze względu na specjalny stan fizjologiczny mogą odnieść wyjątkowe korzyści z kontrolowanego spożycia określonych substancji zawartych w żywności, m.in. osoby z nadwagą, cukrzycą, z nietolerancją glutenu, sportowcy;
- zdrowych niemowląt i małych dzieci w wieku od roku do 3 lat¹⁷.

Zaliczany jest on do kategorii środków spożywczych szczególnego rodzaju, tj. do takiej żywności, która — w odniesieniu do środków spożywczych powszechnie spożywanych — podlega dodatkowym, nietypowym i zazwyczaj surowszym wymaganiom¹⁸.

Ze względu na swoje przeznaczenie, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego można podzielić na osiem grup:

- 1) preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe, oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne;
- 2) środki spożywcze uzupełniające, obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci w wieku od roku do 3 lat;

¹⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 124/2009 z 10 lutego 2009 r. ustalające maksymalne zawartości w żywności kokcydiostatyków i histomonostatyków pochodzących z nieuniknionego zanieczyszczenia krzyżowego tymi substancjami pasz, dla których nie są one przeznaczone, Dz. Urz. UE L 40 z 11 lutego 2009 r.

¹⁶ C. Kąkol, *Prawnkarne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, „Prokuratura i Prawo” 2010, nr 7–8, s. 310.

¹⁷ M. Grochowska, *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych*, Gdańsk 2007, s. 35.

¹⁸ M. Taczanowski, *Prawo żywności...*, wyd. cyt., s. 196.

- 3) środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała;
- 4) dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- 5) środki spożywcze zaspokajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców;
- 6) środki spożywcze dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów (cukrzyca);
- 7) środki spożywcze niskosodowe, w tym sole dietetyczne o niskiej zawartości sodu lub bezsodowe oraz
- 8) środki spożywcze bezglutenowe (art. 24 ust. 2 u.b.ż.ż.).

Natomiast przez suplement diety należy rozumieć środek spożywczy, będący uzupełnieniem normalnej diety i skoncentrowanym źródłem witamin lub składników mineralnych lub innych substancji, pojedynczych lub złożonych, wykazujących efekt odżywczy lub fizjologiczny, wprowadzany do obrotu w formie umożliwiającej dawkowanie, a mianowicie w postaci: kapsułek, tabletek, drażetek i w innych podobnych formach, jak również w postaci saszetek z proszkiem, ampułek z płynem, butelek z kroplomierzem i w innych podobnych postaciach płynów lub proszków przeznaczonych do przyjmowania w niewielkich, odmierzonych ilościach jednostkowych¹⁹, z wyłączeniem produktów posiadających właściwości produktu leczniczego (art. 3 ust. 3 pkt 39 u.b.ż.ż.)²⁰.

Wyjaśnienia wymaga także pojęcie „nowa żywność” (*novel food*), która definiowana jest jako żywność i składniki żywności, do których zastosowanie ma rozporządzenie (WE) nr 258/97²¹. Zgodnie z jego art. 1 ust. 2 nową żywnością jest żywność i składniki żywności, które dotychczas nie były w znacznym stopniu wykorzystywane we Wspólnocie do spożycia przez ludzi²², a które zaliczają się do żywności

¹⁹ Por. art. 2 lit. a dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2002/46/WE z 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych, Dz. Urz. UE L 183 z 12 lipca 2002 r., s. 51. Wykaz witamin i składników mineralnych, które mogą być stosowane w produkcji suplementów diety oraz wykaz ich form chemicznych określa rozporządzenie ministra zdrowia z 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety, DzU nr 196, poz. 1425 ze zm.

²⁰ Zgodnie z art. 2 pkt 32 ustawy z 6 września 2001 r. Prawo farmaceutyczne produktem leczniczym jest substancja lub mieszanina substancji, przedstawiana jako posiadająca właściwości zapobiegania lub leczenia chorób występujących u ludzi lub zwierząt lub podawana w celu postawienia diagnozy lub w celu przywrócenia, poprawienia lub modyfikacji fizjologicznych funkcji organizmu poprzez działanie farmakologiczne, immunologiczne lub metaboliczne, DzU z 2008 r., nr 45, poz. 271.

²¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 258/97 z 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności, Dz. Urz. WE L 43 z 14 lutego 1997 r., s. 1; Dz. Urz. UE polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 18, s. 244.

²² W jednym z wyroków TS podniósł, że art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 258/97 należy interpretować w ten sposób, że „żywność lub składniki żywności nie były w znacznym stopniu wykorzystywane we Wspólnocie do spożycia przez ludzi, jeżeli przy uwzględnieniu

i składników żywności: o nowej lub celowo zmodyfikowanej podstawowej strukturze molekularnej; składających się z, lub wyekstrahowanych z drobnoustrojów, grzybów lub wodorostów; składających się z, lub wyekstrahowanych z roślin i składniki żywności pochodzących od zwierząt; oraz poddanych procesowi wytwórczemu (np. obróbce cieplnej, procesowi enzymatycznemu) obecnie niebędącemu w użyciu, w efekcie którego powstają istotne zmiany w składzie lub strukturze żywności lub jej składników, co z kolei ma wpływ na ich wartość odżywczą, metabolizm i poziom niepożądanych substancji. Warto podkreślić, że katalog kategorii żywności i jej składników, które objęte są pojęciem nowej żywności, ma charakter zamknięty.

Komentowany art. 1 ust. 2 rozporządzenia wskazuje również na wyłączenie. Zgodnie z nim nie będą uznane za nową żywność, żywność i jej składniki uzyskane drogą tradycyjnych metod wytwórczo-hodowlanych, o których wiadomo, że są bezpieczne dla zdrowia; nawet jeśli nie były do tej pory wykorzystywane w UE do spożycia.

Znamieniem kwalifikującym omawianego przestępstwa jest także uczynienie sobie z popełnienia przestępstwa określonego w art. 96 ust. 1 lub 2 u.b.ż.ż. stałego źródła dochodu lub dopuszczenie się przestępstw określonych w art. 96 ust. 1 i 2 u.b.ż.ż. w stosunku do środków spożywczych o znacznej wartości.

W zakresie wykładni pojęcia środków spożywczych o znacznej wartości, można odwołać się do art. 115 § 5 k.k., zawierającego definicję „mienie znacznej wartości”. Jak wynika z przytoczonego przepisu k.k. mieniem znacznej wartości jest mienie, którego wartość w czasie popełnienia czynu zabronionego przekracza 200 000 zł. Wartość środków spożywczych na potrzeby kwalifikacji czynu pod kątem art. 96 ust. 3 u.b.ż.ż. należy oceniać, uwzględniając wyłącznie te środki spożywcze, które zostały wyprodukowane lub wprowadzone do obrotu w sposób niezgodny z prawem. Nie ma zaś uzasadnienia dla dokonywania oceny spełnienia znamion wskazanych w art. 96 ust. 3 u.b.ż.ż. na podstawie wartości całości środków spożywczych produkowanych lub wprowadzanych do obrotu przez sprawcę²³.

Co się tyczy drugiego ze znamion modyfikujących, tj. uczynienia stałego źródła dochodu, aby można było stwierdzić, że mamy do czynienia z dochodem stałym, konieczne jest wystąpienie pewnej regularności w jego osiąganiu. Przy tym nie musi to być regularność zbliżona do stałości dochodów uzyskiwanych ze stałej pracy²⁴. Nie jest wymagane także, aby źródło dochodu musiało być główne dla sprawcy; może być to źródło uboczne. Działalność sprawcy musi obejmować jednak pewien czas oraz

całokształtu okoliczności danego przypadku zostanie stwierdzone, że ta żywność lub ten składnik żywności nie był wykorzystywany w znacznej ilości do spożycia przez ludzi w żadnym z państw członkowskich przed datą stanowiącą punkt odniesienia. Dzień 15 maja 1997 r. stanowi datę odniesienia dla dokonania oceny zakresu spożycia przez ludzi tej żywności lub tego składnika żywności”. Zob. pkt 88 wyroku TS (Pierwsza Izba) z 9 czerwca 2005 r. w sprawach połączonych C-211/03, C-299/03 i C-316/03-C-318/03 HLH Warenvertriebs GmbH and Orthica BV v. Bundesrepublik Deutschland, ECR 2005, s. I-05141.

²³ M. Syska [w:] A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, wyd. cyt.

²⁴ A. Marek, *Kodeks karny. Komentarz*, Warszawa 2005, s. 257.