



**Damian Mordalski**

ekspert w Centrum  
Prawa Żywnościowego

---

# *Codex Alimentarius,* Kodeks Żywnościowy – co to takiego?

Jedzenie jest najważniejszą i najbardziej podstawową potrzebą każdego człowieka niezbędną do jego przeżycia. Ilość i jakość żywności wpływa na wiele istotnych aspektów życia, takich jak samopoczucie czy zdrowie jednostki. W dzisiejszych czasach, kiedy to międzynarodowy handel żywnością osiąga nigdy wcześniej niespotykane rozmiary, niezbędne jest zapewnienie standardów, których przestrzeganie będzie naturalną konsekwencją angażowania się w działalność związaną z branżą spożywczą.

Odpowiedzią na potrzeby współczesnego świata w zakresie bezpieczeństwa żywności, ochrony zdrowia i interesów konsumentów, a także zapewnienia uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością było wprowadzenie tzw. *Codex Alimentarius*, czyli Kodeksu Żywnościowego będącego zbiorem międzynarodowych norm żywności, praktyk, wytycznych i zaleceń wykorzystywanych m.in. przez urzędowe służby kontroli, przemysł rolno-spożywczy oraz środowiska naukowe. Kodeks ten, pomimo teoretycznego braku wiążącej mocy jego postanowień, wywiera poważny wpływ na kształtowanie się relacji międzypaństwowych. Świadczyć może o tym fakt, iż jego normy traktowane są niejednokrotnie jako punkt odniesienia dla Światowej Organizacji Handlu (WTO) podczas rozwiązywania sporów dotyczących handlu międzynarodowego. Ponadto, jego postanowienia wywierają wpływ na producentów żywności, konsumentów i inne podmioty w państwach, które zdecydowały się na implementację, w mniejszym bądź większym zakresie, jego norm do swojego krajowego porządku prawnego.

## Wszystkie produkty

Standardy wyznaczone przez kodeks mają duże znaczenie na arenie międzynarodowej i obejmują swoim zasięgiem wszystkie kontynenty, ponieważ oparte są na najbardziej aktualnej i najbardziej rzetelnej wiedzy dostępnej w danym momencie, która analizowana jest przez międzynarodowe, niezależne organy oceny ryzyka lub zespoły doradcze ekspertów powoływane przez Organizację Nar-

dów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) i Światową Organizację Zdrowia (WHO). Kodeks obejmuje swoim zakresem wszystkie produkty żywnościowe – przetworzone, częściowo przetworzone oraz nieprzetworzone. Ustanawia tysiące ogólnych, jak i szczegółowych standardów, które mają zastosowanie albo do całej żywności albo do poszczególnych kategorii środków spożywczych. Do ogólnych standardów możemy zaliczyć m.in. te dotyczące etykietowania produktów, zawartości pestycydów, higieny żywności, pozostałości leków weterynaryjnych, zasad przeprowadzania inspekcji i wydawania zaświadczeń potrzebnych do importu i eksportu, dozwolonych i zabronionych dodatków do żywności, metod analiz i pobierania prób, zanieczyszczeń żywności i tzw. żywności funkcjonalnej. Szczegółowe standardy dotyczące poszczególnych kategorii środków spożywczych obejmują m.in. żywność świeżą, mrożoną, przetworzone owoce i warzywa, soki owocowe, zboża i rośliny strączkowe, tłuszcze i oleje, ryby, mięsa, cukry, kakao, czekolady, mleka i produkty mleczne.

## Komisja Kodeksu Żywnościowego

Kodeks Żywnościowy to rezultat prac Komisji Kodeksu Żywnościowego, która została utworzona w ramach Wspólnego Programu dla Norm dotyczących Żywności powołanego przez FAO oraz WHO w 1963 r. Obecnie członkami Komisji biorącymi udział w tworzeniu standardów jest 185 państw i Unia Europejska. Dodatkowo w pracach Komisji uczestniczyć mogą obok jej członków, państwa zainteresowane normami żywnościowymi na zasadach określonych dla obserwatorów. Obserwatorami mogą być międzynarodowe organizacje rządowe i pozarządowe, które mają prawo zgłaszać uwagi na każdym etapie tworzenia norm, z wyjątkiem ustaleń końcowych.

► **Aktualnie Komisja** posiada 220 obserwatorów – 66 organizacji międzyrządowych i 154 organizacje pozarządowe. Warto dodać, że obecnie 99 proc. populacji świata posiada swoich przedstawicieli w Komisji. Struktura Komisji Kodeksu Żywnościowego obejmuje Komisję, Komitet Wykonawczy i organy

## Struktura Komisji



pomocnicze. Komisja jest najwyższym organem decyzyjnym, zapewniającym możliwość wymiany poglądów na wszelkie główne tematy dotyczące norm żywnościowych i zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności. Komisja ta spotyka się co roku w Rzymie lub Genewie. Organami pomocniczymi Komisji jest dziesięć aktywnych Komitetów Ogólnych, sześć aktywnych Komitetów Branżowych, sześć Regionalnych Komitetów Koordynacyjnych oraz Międzyrządowa Grupa Problemowa.

Do głównych zadań Komisji Kodeksu Żywnościowego należy ochrona zdrowia i interesów konsumentów, zapewnienie uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością, promocja współpracy pomiędzy wszystkimi rządowymi i pozarządowymi or-

## Do głównych zadań Komisji Kodeksu Żywnościowego należy ochrona zdrowia i interesów konsumentów.

ganizacjami zajmującymi się tworzeniem norm żywnościowych, określanie priorytetów prac, inicjowanie i kierowanie przygotowaniem projektów norm przy pomocy właściwych organizacji, zatwierdzanie opracowanych norm i publikowanie ich w Kodeksie Żywnościowym jako regionalnych bądź światowych norm oraz zmiany opublikowanych norm po dokonaniu ich przeglądu w świetle postępującego rozwoju nauki i techniki.

► **Wprowadzenie nowej** normy/standardu do kodeksu poprzedzone jest ośmiostopniową procedurą. Procedura ta rozpoczyna się, gdy Komisja podejmie decyzję, biorąc pod uwagę wyniki bieżącego krytycznego przeglądu pomysłu przeprowadzonego przez Komitet Wykonawczy, że nowa norma powinna być opracowana i wskaże jednocześnie, który organ pomocniczy powinien podjąć prace w tym zakresie. Decyzja o opracowaniu nowej normy może być również podjęta przez organ pomocniczy, jeżeli pomysł taki zostanie zatwierdzony przez Komisję w możliwie krótkim czasie. Sekretariat przygotowuje „proponowany projekt normy”, po czym rozsyła go do rządów państw członkowskich w celu uzyskania ich komentarzy i opinii. Or-

gan pomocniczy rozważa uwagi i w ich świetle podejmuje decyzję czy zaprezentuje tekst Komisji jako „projekt normy” czy też nie. Jeśli Komisja przyjmie projekt normy jest on przesyłany do rządów państw członkowskich w celu uzyskania dalszych komentarzy i opinii. W świetle nowych uwag i po ewentualnym wprowadzeniu poprawek przez organ pomocniczy, Komisja ostatecznie rozpatruje projekt, podejmując decyzję o przyjęciu projektu jako nowej normy kodeksu bądź nie. Kluczowym elementem podczas pracy nad wprowadzeniem nowej normy jest zaangażowanie jak największej ilości państw i osiągnięcie zgodności poglądów. Fakt ten powoduje, iż cały proces może trwać nawet kilka lat.

Jaki jest charakter prawny norm Kodeksu Żywnościowego na arenie międzynarodowej? Tak jak wspomnieliśmy wcześniej, normy Kodeksu Żywnościowego nie mają charakteru wiążącego i w związku z tym nie są bezpośrednio obowiązujące w żadnym państwie. Ze względu jednak na doniosłość zawartych w nim standardów, poszczególne kraje Komisji Kodeksu Żywnościowego, bądź też Unia Europejska jako całość, mogą implementować do swojego systemu prawnego jego regulacje. Przykładem takich regulacji są między innymi te, dotyczące systemu HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Points*). Ma on na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością. System HACCP, pierwotnie wywodzący się z amerykańskiego systemu jakości opracowanego dla NASA, w latach 70. dwudziestego wieku został oficjalnie zaaprobowany przez WHO, a następnie w 1993 roku przyjęty przez Komisję Kodeksu Żywnościowego, co oznaczało oczywiście uznanie go za jeden ze standardów kodeksu. W tym samym roku Unia Europejska poprzez wydanie odpowiedniej dyrektywy zobowiązała kraje członkowskie do sukcesywnego wprowadzania systemu HACCP w obszarze produkcji i przetwórstwa żywności. Obecnie każde przedsiębiorstwo sektora spożywczego, z wyjątkiem produkcji podsta-

## Ośmiostopniowa procedura



wowej (rolnicy) oraz produkcji i obrotu materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, działające w kraju należącym do Unii Europejskiej, zobowiązane jest do stosowania systemu HACCP.

## Punkt kontaktowy w Polsce

Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego to łącznik pomiędzy jej Sekretariatem a krajem członkowskim. W Polsce rolę tę od 1 stycznia 2003 r. pełni Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Do jego podstawowych zadań należy m.in. koordynowanie działalności dotyczącej prac kodeksowych w kraju, przekazywanie uwag i propozycji dotyczących dokumentów kodeksowych, promocja działalności Komisji w kraju, otrzymywanie przyjętych dokumentów kodeksowych i dokumentów roboczych na sesje poszczególnych organów pomocniczych i ich rozsyłanie do wszystkich zainteresowanych jednostek na terenie kraju, a także prowadzenie zbioru przyjętych dokumentów.

Oprócz tego punkt kontaktowy pełni funkcję łącznika między przemysłem, konsumentami, handlowcami i innymi zainteresowanymi, co zapewnia właściwe wsparcie i doradztwo przy podejmowaniu przez rząd decyzji odnośnie prac kodeksowych.

► **Zapoznając się** z opiniami na temat Kodeksu Żywnościowego dostrzec można, że posiada on zarówno wielu zwolenników, jak i przeciwników. Przeciwnicy ostrzegają, że dobrowolność w stosowaniu przez poszczególne państwa norm kodeksu jest iluzoryczna, bowiem około 300 wytycznych i standardów kodeksu jest używanych w krajach członkowskich jako podstawa do stanowienia prawa krajowego, a WTO podczas rozstrzygania międzynarodowych sporów handlowych korzysta właśnie z norm kodeksu. Kraje, które będą postępowały sprzecznie z jego regulacjami, zdaniem oponentów, mogą spotkać się z dotkliwymi sankcjami, co ma być czynnikiem przymuszającym państwa do implementacji jego postanowień. Przeciwnicy twierdzą ponadto, że na prace Komisji zbyt duży wpływ wywierają koncerny farmaceutyczne, chemiczne

## Krytyka kodeksu



i biotechnologiczne, a w jej składzie co najmniej połowa przedstawicieli to osoby reprezentujące interesy koncernów farmaceutycznych, które dążą do tego, aby zyski ze sprzedawanych leków stale rosły.

### Rzetelna informacja

Według krytyków opracowana przez koncerny strategia polegać ma na sukcesywnym obniżaniu jakości żywności, dodawaniu do niej chemicznych dodatków i poddawaniu jej procesom mającym na celu obniżenie wartości odżywczej. Kolejny argument wysuwany przez środowiska przeciwne kodeksowi to rzekoma eliminacja rolnictwa ekologicznego i tradycyjnego, poprzez wprowadzenie na szeroką skalę upraw genetycznie modyfikowanych. Co więcej, ich zdaniem, wszelkie produkty modyfikowane genetycznie nie bę-

brzący dla nich Codex Alimentarius, ma na celu zmniejszenie populacji ludzi, nawet o trzy miliardy. Przekonują oni, że będzie to możliwe nie tylko poprzez wprowadzenie wyżej wspomnianej żywności genetycznie modyfikowanej na szeroką skalę, ale także poprzez wprowadzenie obowiązku silnego napromieniowania i używania dużych ilości pestycydów w stosunku do wszystkich roślin jadalnych, wprowadzenie zakazu sprzedaży naturalnych witamin, suplementów mineralnych oraz ziół, a także poprzez wprowadzenie obowiązku podawania wszystkim zwierzętom dużej dawki antybiotyków i hormonów wzrostu.

Kodeks Żywnościowy, pomimo że niektórzy zarzucają mu szkodliwy wpływ na jakość żywności, w praktyce, dla konsumenta, oznacza jednak bezpieczną żywność i odpowiednio wysoką jakość produktów żywnościowych. Ponadto zapewnia konsumentowi rzetelną informację o nabywanych przez niego produktach spożywczych oraz daje możliwość informowania międzynarodowego forum o ocenkach i niepokojach konsumenckich. Dla rządów państw wchodzących w skład Komisji Kodeksu Żywnościowego kodeks

oznacza możliwość wypowiedzania się i zabezpieczania narodowych interesów, wzmożenie wymiany handlowej, wytyczne dla kontroli jakości żywności w obrocie z zagranicą, wytyczne dla środków ochrony konsumenta oraz krajowych przepisów żywnościowych, a także forum dla międzynarodowej eksperckiej dyskusji na tematy związane z żywnością. Producenci, przetwórcy i handlowcy uzyskują dzięki kodeksowi uczciwe zasady konkurencji, usunięcie barier pozacelnych w handlu, większe rynki zbytu oraz dostęp do najnowszych informacji odnośnie technologii i toksykologii żywności. Z kolei podmioty zajmujące się weryfikacją bezpieczeństwa i jakości żywności uzyskują dzięki kodeksowi zestaw światowych norm dotyczących żywności, wytyczne w zakresie m.in. analizy ryzyka, programów kontroli żywności i nadzoru zakładów produkcyjnych, procedury pobierania próbek oraz metody badań i oceny żywności. ■

Zagadnienie prawa żywnościowego zobacz także: [www.food-law.pl](http://www.food-law.pl)

### Podmioty zajmujące się bezpieczeństwem żywności uzyskują dzięki kodeksowi dostęp do światowych norm żywnościowych.

dą oznakowane, co w dalszej perspektywie przyczynić ma się do wzrostu zachorowalności na nowotwory i inne choroby. Ponadto ma to spowodować znaczny wzrost bezpłodności wśród ludzi. Spotkać się można również ze skrajnymi i wręcz irracjonalnymi poglądami oponentów, którzy głoszą, że tajemniczo



