

Małgorzata Wiśniewska\*

## (Pozornie) dobrowolne schematy certyfikacji żywności

### Wstęp

W ostatnich latach w przemyśle rolno-spożywczym obserwuje się bardzo dynamiczny rozwój różnych schematów certyfikacji. Tendencja ta jest przede wszystkim spowodowana wzrostem wymagań klientów, głównie wielkich sieci detalicznych, a także wzmożonymi kryzysami (tzw. aferami) żywnościowymi, które w znacznym stopniu wpływają na utratę zaufania konsumentów. Oprócz tego, jak wykazują badania, systematyczne zapewnienie jakości żywności, w tym bezpieczeństwa, poprzez właściwą ocenę zgodności, stanowi podstawę poprawy konkurencyjności przedsiębiorstw [Bogetoft, Olesen, 2002, s. 185–204].

Przedsiębiorstwa należące do łańcucha żywnościowego uczestniczą w wielu programach na rzecz zapewnienia jakości żywności, ukierunkowanych na jej różne aspekty. Zgodnie z danymi zamieszczonymi na oficjalnej stronie Unii Europejskiej, aktualnie istnieje ponad 440 różnych schematów certyfikacji [[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/certification/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/certification/index_en.htm)].

Określa się je ogólnym mianem *food quality and certification schemes*, które w języku polskim można rozumieć jako schematy/systemy/programy jakości i certyfikacji żywności. Można przyjąć, iż są to podejścia o charakterze dobrowolnym, zachęcające uczestników łańcucha żywnościowego do zagwarantowania, iż produkty i procesy towarzyszące ich wytwarzaniu spełniają zdefiniowane wymagania jakościowe [Dries i inni, 2006, s. 2]. Okazuje się jednak, iż silna presja rynkowa oraz wymagania odbiorców instytucjonalnych czynią z nich podejścia obowiązkowe. Zgodnie z literaturą przedmiotu należą one do kategorii tzw. „prywatnego prawa żywnościowego” (*private food law*). Obejmuje ono różne systemy, standardy, przewodniki, kodeksy dobrych praktyk, tworzone przez prywatne podmioty działające w przemyśle rolno-spożywczym i na jego rzecz [van der Meulen, 2011, s. 30]. „Prywatne prawo żywnościowe” jest więc zbiorem zasad, których przestrzeganie nie jest uwa-

---

\* Prof. UG, dr hab., Zakład Zarządzania Jakością, Katedra Ekonomiki Przedsiębiorstw, Wydział Zarządzania, Uniwersytet Gdański, 81-824 Sopot, Armii Krajowej 101, wis@ug.edu.pl

runkowane prawem żywnościowym, a jedynie wymogami rynku. Zgodność z nim stanowi przy tym bardzo silny atut marketingowy.

Celem artykułu jest dokonanie, na podstawie przeglądu podstawowych pojęć i definicji dotyczących certyfikacji i oceny zgodności, analizy i krytycznej oceny poszczególnych schematów certyfikacji w zakresie jakości żywności mających zastosowanie w Unii Europejskiej, a także próba ich klasyfikacji według określonych podobieństw, pozwalająca na wyłonienie ich najważniejszych kategorii. W artykule posłużono się metodą monograficzną, analizą źródeł wtórnych, jakimi były zestawienia prezentowane na oficjalnej stronie Unii Europejskiej, a także metodami syntezy i wnioskowania.

## **1. Certyfikacja w przemyśle spożywczym – podstawowe pojęcia**

Certyfikacja, mówiąc ogólnie, to proces pozwalający na uzyskanie pewności, że obiekt poddany ocenie spełnia wymagania, jakie mu postawiono. Zgodnie z ustawą o systemie oceny zgodności pod pojęciem certyfikacji rozumie się działanie jednostki certyfikującej, wykazujące, że należycie zidentyfikowany wyrób lub proces jego wytwarzania są zgodne z zasadniczymi lub szczegółowymi wymaganiami [ustawa, 2002, art. 5]. Powyższe definicje mają także odniesienie do przemysłu spożywczego. Tu szczególnie, zważywszy na szerokie potrzeby społeczne oraz rosnące wymagania rynku, certyfikacja, a w jej ramach ocena zgodności, odgrywa i odgrywać będzie zawsze bardzo ważną rolę.

Certyfikacja to ocena prowadzona przez trzecią stronę, którą jest organ certyfikujący, ogólnie uznany za kompetentny w tym zakresie [Lock, 2002, s. 15]. Może być także rozumiana jako swoisty proces komunikacji marketingowej w obrębie łańcucha żywnościowego. Jest formą przekazu adresowanego do kupującego, do odbiorcy, mającego go przekonać, że dostawca spełnił określone wymagania. Jest więc narzędziem zaufania publicznego i rodzajem zabezpieczenia. To rodzaj procedury, której efektem powinno być zapewnienie pisemne, dostarczone przez niezależny i uprawniony w tym względzie podmiot, że produkty, procesy lub usługi są zgodne z określonymi kryteriami, oczekiwanymi przez konkretne grupy interesariuszy.

Celem certyfikacji jest potwierdzenie, że osiągnięty został pewien zdefiniowany poziom zgodności, w sposób przejrzysty dla zainteresowanych stron. Mogą nimi być konsumenci, klienci różnego typu, odbiorcy instytucjonalni, szeroko rozumiane społeczeństwo. Stroną zainteresowaną jest wszakże także samo przedsiębiorstwo, ponieważ certyfi-

kacja jest namacalnym potwierdzeniem dobrych praktyk, prawidłowości działań, zgodności postępowania, a w przypadku ewentualnych roszczeń, podstawą ochrony dobrego imienia [Henson, Holt, 2000, s. 407–420].

Co ważne, certyfikacja w omawianym przypadku jest aktem dobrowolnym, jakiemu poddaje się dany podmiot, aby uzyskać pewność, że jego produkty, personel, procesy lub systemy spełniają ustalone wymagania. Potwierdzeniem tego, jak wspomniano, jest świadectwo, zwane certyfikatem, stanowiące dowód zgodności z określonymi parametrami, kryteriami i zasadami.

Takie ujęcie certyfikacji jest w pełni zgodne ze stanowiskiem FAO (Food and Agriculture Organization), czyli Organizacji do spraw Żywności i Rolnictwa. Definiuje ona certyfikację jako procedurę, której wynikiem jest pisemne lub równoważne potwierdzenie stanowiące, że produkt, proces lub usługa spełnia wyspecyfikowane wymagania [Corrin i inni, 2007, s. 2].

W najszerszym ujęciu certyfikacja to zatem ustalona, powtarzalna, formalna procedura postępowania, przyjęta na zasadzie dobrowolności, w której uprawniona, niezależna strona dokonuje oceny zgodności i poświadcza wynik tej oceny odnośnym dowodem, w postaci dokumentu (certyfikatu), dotyczącym cech, charakterystyk, statusu, parametrów produktu, usługi, procesu, personelu, systemu zarządzania, pod kątem ich zgodności z ustalonymi wymaganiami.

## **2. Ocena zgodności jako element certyfikacji i jej rodzaje**

Zasadniczym elementem, warunkiem przeprowadzenia certyfikacji jest dokonanie oceny zgodności. Można powiedzieć, że ocena zgodności to swoisty audyt, rozumiany jako usystematyzowany, niezależny i udokumentowany proces uzyskania dowodu z audytu i obiektywnej oceny w celu określenia, w jakim stopniu spełniono określone kryteria.

W zależności od podmiotu, który ją realizuje, można głównie wyróżnić:

1. Ocenę strony pierwszej, którą przeprowadza u siebie bezpośrednio sam producent, usługodawca, celem uzyskania pewności, że jego produkty, procesy spełniają określone wymagania. Ta ocena jest często podstawą do wydania deklaracji zgodności, np. w sytuacji gdy producent na swoim wyrobie chce umieścić informację o jego zgodności z określoną normą dotyczącą tego wyrobu.
2. Ocenę strony drugiej, którą przeprowadza bezpośredni odbiorca wobec swojego dostawcy. Ocena ta jest podstawą zawiązania umo-

wy, podtrzymania relacji długoterminowych, jest elementem weryfikacji dostaw i instrumentem budowania łańcucha gwarantowanych dostawców.

3. Ocenę strony trzeciej, którą przeprowadza jednostka niezależna, tzw. certyfikująca. Pozytywny wynik tej oceny jest podstawą do wydania certyfikatu zgodności.

Oprócz tego Corsin i inni [2007] wspominają także o ocenie strony czwartej. Przebiega ona najczęściej przy udziale agencji o charakterze pozarządowym, typu non-profit, tak krajowych, jak i ponadnarodowych. Związana jest przede wszystkim z potwierdzeniem funkcjonowania podmiotów zgodnie z prawami człowieka, z zasadami ochrony środowiska, z zasadami etyki, społecznej odpowiedzialności biznesu.

Co jednak ciekawe, w literaturze przedmiotu dotyczącej przemysłu spożywczego oraz w języku praktyków, mimo oczywistego wskazania przez wspomniane definicje, że certyfikacja winna się kojarzyć wyłącznie ze stroną trzecią, znajdziemy też pojęcia „certyfikacja pierwszej strony”, „certyfikacja drugiej strony”, „certyfikacja czwartej strony” [van der Meulen, 2011, s. 60–61]. Są to, zdaniem autorki, swoiste, wygodne, często uzasadnione uproszczenia, dla których również można znaleźć logiczne wytłumaczenie, przy założeniu, że pojęcie certyfikacji będziemy rozumieć bardzo szeroko. Można stwierdzić, że jeśli ocena zgodności tzw. pierwszej strony kończy się wydaniem zaświadczenia, czyli certyfikatu zgodności, np. dla produktu, który przeszedł określone badania, testy, w określonych warunkach, zgodnie z przyjętą powtarzalną i wiarygodną metodą, wysiłkiem kompetentnego personelu danego laboratorium zakładowego, to jest ona elementem procesu certyfikacji wewnętrznej, której rolą jest dopuszczenie danego produktu do dalszego etapu, na przykład wysyłki produktu do klienta. Ten sam certyfikat przekazywany jest odbiorcy, który w procesie oceny zgodności tzw. drugiej strony jest elementem budowy zaufania do danego dostawcy. Jak wskazuje literatura [van der Meulen, 2011, s. 60–61] oraz doświadczenie praktyczne, certyfikat tego typu jest wydawany przez klienta instytucjonalnego, czasami nawet przez wpływowe grupy konsumentów. Jest też narzędziem promocji produktu, podstawą do oznakowania znakiem jakości, zgodnie z przyjętymi, wewnętrznymi zasadami określonego schematu certyfikacji.

Warto podkreślić, że w niektórych przypadkach, które niekoniecznie spełniają kryteria certyfikacji trzeciej strony, nienaturalne byłoby używanie innego pojęcia niż certyfikacja. W przemyśle spożywczym, w

produkcji żywności, mamy bowiem często do czynienia z sytuacją, gdy przedstawiciele przemysłu, stowarzyszenia branżowe, grupy religijne, wprowadzają określone zasady postępowania i ustalają reguły ich weryfikacji, a następnie dokonują oceny zgodności, w ramach certyfikacji, aby potwierdzić funkcjonowanie danego podmiotu, np. dotyczące wyrobów, systemów, procesów, praktyk, gdy podmiot ten chce mieć pewność, iż spełnia przyjęte zasady. Ocena tego typu może się odbywać siłami własnych specjalistów lub może być powierzona innej jednostce, działającej w ich imieniu. Spotykamy się tu zatem z typową certyfikacją drugiej strony. Podobnym przykładem jest certyfikacja koszerności, prowadzona przez rabina, który po pomyślnym wyniku oceny zgodności produkcji z zasadami *kashrut* wydaje tzw. certyfikat koszerności. Co więcej, zjawisko i pojęcie certyfikacji pierwszej, drugiej, trzeciej oraz czwartej strony opisano także w dokumentach FAO [Corsin i inni, 2002, s. 2].

Przeważa jednak stanowisko, iż zjawisko certyfikacji ze względu na aspekt dobrowolności nie powinno być kojarzone z działalnością określonych urzędów zajmujących się żywnością i jej bezpieczeństwem. Są one bowiem uprawnione do obowiązkowego nadzoru nad żywnością, który potocznie określa się kontrolą. Jak piszą znawcy, nie może być też utożsamiane z weryfikacją dostawcy przez jego odbiorcę, czyli tzw. drugą stronę. W zasadzie nie powinno się także używać pojęcia certyfikacji w odniesieniu do oceny zgodności prowadzonej przez stronę pierwszą. Certyfikacja, jak podkreślają niemal wszystkie definicje, prowadzona powinna być tylko i wyłącznie przez tzw. stronę trzecią, czyli niezależną. Chodzi tu o brak interesów własnych, o brak powiązań o charakterze handlowym, finansowym, personalnym, czy jakimkolwiek innym, utrudniającym obiektywizm oceny [Meuwissen, 2003, s. 167–181].

Ważnym elementem każdej certyfikacji jest ocena zgodności. Bez tej oceny proces certyfikacji jest niekompletny i nieważny. Certyfikacja jest w istocie procesem szerszym i wyraźnie należy podkreślić, że ocena zgodności jest jej kluczowym, ale nie jedynym komponentem. Zjawisko certyfikacji to bowiem proces, który nie kończy się z chwilą przeprowadzenia oceny zgodności. Można nawet uznać, że dopiero się po nim zaczyna. Polega na stałym i bieżącym sprawdzaniu tego, czy certyfikowany podmiot, przedmiot lub obiekt wypełnia wszystkie założone warunki i kryteria w okresie ważności certyfikatu. Polega też na ocenie tego,

czy sam certyfikat używany jest zgodnie z umową i z zakresem certyfikacji i czy nie jest nadużywany.

Ocena zgodności w przemyśle spożywczym, niezależnie od tego, jakiej certyfikacji jest elementem, wiąże się z potrzebą prowadzenia między innymi takich działań, jak: testy laboratoryjne, pomiary bieżące, kontrola wrywkowa wyrobu, kontrola procesu produkcji, statystyczna kontrola procesów, kontrola warunków magazynowania, inspekcja, zgodność działań z ustalonymi zasadami (np. opisanymi w odnośnych systemach zarządzania jakością i/lub bezpieczeństwem żywności).

Z tego też powodu w procesie certyfikacji, aby potwierdzić jego wiarygodność, bardzo ważną rolę odgrywają takie jednostki, jak:

1. Jednostka certyfikacyjna – jednostka, która jest niezależnym podmiotem dokonującym certyfikacji, przy czym ta certyfikacja może być również zrealizowana na podstawie wyników oceny zgodności przeprowadzonej wcześniej przez inne jednostki (por. niżej, jednostka kontrolna/inspekcyjna, laboratorium badawcze).
2. Jednostka kontrolna/inspekcyjna – to jednostka prowadząca ocenę zgodności, dokonująca sprawdzenia projektu wyrobu, samego wyrobu, procesu jego wytwarzania oraz dokonująca ustalenia ich zgodności z wymaganiami.
3. Laboratoria badawcze – to jednostki zajmujące się badaniami pod kątem zgodności danego wyrobu z wymaganiami.
4. Jednostka akredytująca – jednostka, która uznaje kompetencje (została powołana do ich uznawania) jednostek certyfikacyjnych, kontrolnych/inspekcyjnych, laboratoriów do wykonywania przez nie zadań.

### **3. Główne kategorie schematów certyfikacji w przemyśle spożywczym**

Mając na uwadze istniejące i liczne rodzaje schematów certyfikacji funkcjonujących w ramach tzw. prywatnego prawa żywnościowego w Unii Europejskiej, można zauważyć i wyodrębnić ich pewne charakterystyczne kategorie. Niezależnie jednak od ich rodzaju, do uczestnictwa w danym schemacie, których one dotyczą, zmusza rynek, konkretny klient, detalista lub kooperent, co oznacza, że mimo wszystko stają się one obligatoryjne, pozornie dobrowolne, prowadząc do wdrożenia określonego podejścia.

Przed wszystkim można wskazać na schematy certyfikacji odnoszące się do przedmiotu tej certyfikacji, a zatem do:

1. Produktów, gdy certyfikacja dotyczy konkretnych parametrów danego wyrobu, jego składu, historii pochodzenia, identyfikowalności, może też skupić się na potwierdzeniu braku niepożądanych przez odbiorcę składowych (np. zawartości glutenu czy GMO).
2. Usług, gdy certyfikacja jest związana z potwierdzeniem, że dany podmiot jest w stanie oferować innemu podmiotowi usługi na oczekiwanym poziomie. W przypadku przemysłu spożywczego certyfikacja może być np. realizowana wobec podmiotów świadczących usługi typu DDD (deratyzacja, dezynfekcja, dezynsekcja).
3. Procesów, w sytuacji gdy certyfikacja skupia się na potwierdzeniu zgodności konkretnych działań, czynności, zasad postępowania, przyjętych środków kontroli i monitorowania, jakie mają miejsce i znaczenie podczas realizacji konkretnych procesów, np. produkcji (produkcji żywności ekologicznej, zasad uboju żywności koszernej), transportu, magazynowania.
4. Systemu zarządzania, gdy rolą certyfikacji jest zapewnienie, że system, jaki wprowadziła dana organizacja, jest zgodny z wymaganiami opisanymi w odnośnym dokumencie referencyjnym. System ten może być ujęty np. w standard międzynarodowy lub krajowy i może dotyczyć łącznie lub oddzielnie takich zagadnień, jak: higiena, bezpieczeństwo żywności, jakość produktu, zasady zarządzania organizacją, zasady realizacji konkretnych procesów, zasady doboru dostawców, identyfikowalność produktu, ocena ryzyka itd.

Ze względu na różnorodność produktów żywnościowych, a przede wszystkim na różny charakter wymagań stawianych wobec producentów i produktów, można dokonać podziału schematów certyfikacji wg kryterium:

1. Adresata, np. certyfikacja B2C, zorientowana na bezpośredniego konsumenta i służąca zdobyciu jego zaufania (m.in. certyfikacja programu Poznaj Dobrą Żywność, certyfikacja systemu KRAV), certyfikacja B2B, zorientowana na odbiorcę instytucjonalnego (m.in. certyfikacja GlobalGAP, certyfikacja BRC lub IFS).
2. Typu certyfikacji, np. certyfikacja zgodności charakterystyk procesu z wymaganiami (m.in. certyfikacja koszerności, certyfikacja produkcji ekologicznej), czy certyfikacja na zgodność z określonymi charakterystykami produktu (m.in. certyfikacja produktów regionalnych).
3. Aspektu certyfikacji, np. certyfikacja ukierunkowana na aspekt bezpieczeństwa produktu (m.in. wg systemu ISO 22000, wg systemu

BRC), na aspekt jakości produktu (m.in. certyfikacja Jakość i Tradycja), na aspekt sprawiedliwego handlu (m.in. certyfikacja Fairtrade).

Można też dokonać podziału systemów certyfikacji ze względu na miejsce podmiotu w łańcuchu żywności. Tu wyróżnić można certyfikację realizowaną wobec:

1. Producentów podstawowych (np. zgodnie z wymaganiami GlobalGAP).
2. Producentów i przetwórców żywności oraz dystrybutorów (np. ISO 22000).
3. Dostawców do sieci hiper- i supermarketów (np. wg wymagań standardu IFS, BRC).
4. Przewoźników żywności (np. standardy BRC Storage and Distribution).
5. Producentów pasz (np. wymagania GMP+, FAMIQS).
6. Producentów opakowań do żywności (np. BRC IOP, EN 15593).

Można przy tym wyróżnić schematy certyfikacji ukierunkowane na różne grupy podmiotów, zaadresowane np. do:

1. Wszystkich podmiotów, niezależnie od ich roli w łańcuchu żywności (m.in. ISO 22000).
2. Wybranych grup podmiotów, w zależności od wspomnianej roli w łańcuchu żywności (m.in. certyfikacja GMP+, zaadresowana do producentów pasz).
3. Podmiotów funkcjonujących w określonej branży (m.in. certyfikacja UK Pigs czy Red Tractor prowadzona w Wielkiej Brytanii, przeznaczona dla przemysłu mięsnego).

W tym ostatnim przypadku spotyka się także schematy certyfikacji dedykowane różnym branżom, między innymi:

1. Paszowej, czego dowodem jest certyfikacja zgodnie ze standardem FAMIQS.
2. Producentom mleka, np. holenderski system KKM.
3. Rybnym, wobec standardu MSC (Maritime Stewardship Council) czy SEAFOOD Trust.
4. Winiarstwu, czego przykładem może być francuski system Appellation d'origine contrôlée, (AOC), zwany apelacją.
5. Mięsnej, np. francuski Label Rouge.
6. Producentom kawy, herbaty, kakao, np. certyfikacja UTZ.
7. Wielu z nich, np. niemiecki schemat Unser Land, stosowany wobec większości typów produktów.



Biorąc pod uwagę zasięg geograficzny schematu będącego podstawą certyfikacji, wskazać należy na podejścia wypracowane:

1. Na arenie międzynarodowej (np. norma ISO 22000 czy standard GlobalGAP).
2. Na arenie krajowej (np. zgodnie z normą duńską DS 3027E czy na podstawie szwedzkiego programu KRAV).
3. Lokalnie (np. wymagania standardu Geprüfte Qualität Bayern w Niemczech czy KLASA w Czechach).

Oprócz tego można wyróżnić schematy certyfikacji, uwzględniając kryterium organizacji uczestniczącej bezpośrednio w ich powstaniu, np. podejścia opracowane przez różne rodzaje organizacji, w tym:

1. Organizacje rządowe, np. ministerstwa (np. certyfikacja na znak Poznaj Dobrą Żywność, stworzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi).
2. Organizacje pozarządowe, takie jak ISO, tworzące różne serie systemów zarządzania (np. ISO 22000).
3. Detalistów i stowarzyszenia producenckie (np. system Nature Choice z Tesco, system BRC, IFS).
4. Stowarzyszenia religijne (np. certyfikacja żywności koszernej).
5. Organizacje rolnictwa ekologicznego, takie jak IFOAM, z zakresu rolnictwa ekologicznego.

Kolejnym kryterium podziału może być liczba podmiotów uczestniczących w danym systemie certyfikacji. Dla przykładu w Niemczech istnieje schemat certyfikacji o nazwie Unser Land, skupiający około 130 użytkowników, ale także system system QS skupiający ponad 90 tysięcy certyfikowanych podmiotów.

Należy także podkreślić, że niezależnie od kategorii schematu certyfikacji każdy z nich jest oparty na tym samym mechanizmie działania. Polega on bowiem na formalnym powołaniu organizacji ustanawiającej standard, będący podstawą certyfikacji, na formalnym opracowaniu, opiniowaniu i zatwierdzeniu danego standardu, a następnie określeniu celów, jakie mu przyświecają, oraz ustaleniu grup, wobec których ma on zastosowanie.

## **Zakończenie**

Wielość różnych schematów certyfikacji w przemyśle spożywczym pozwala wskazać na ich charakterystyczne kategorie, uwzględniające przedmiot, podmiot certyfikacji, liczbę tych podmiotów, organizacje powołujące dany schemat, grupę docelową (adresata) certyfikacji, jej

zasięg geograficzny i branżowy. Choć schematy certyfikacji różnią się zakresem oddziaływania, a także przeznaczeniem, łącznie mają służyć ochronie szeroko rozumianej jakości żywności. Sprzyjać temu ma bieżąca aktualizacja różnych standardów, a nade wszystko – doskonalenie prawa żywnościowego Unii Europejskiej, będącego ważnym punktem odniesienia przy budowie każdego ze schematów, mimo że oferowane w ich ramach standardy mają charakter dobrowolny.

Zauważa się także, że tak duża liczba schematów, niespotykana w żadnej innej branży, powoduje, iż poddawanie się procesowi certyfikacji przez organizacje funkcjonujące w łańcuchu żywnościowym staje się procesem coraz trudniejszym i kosztowniejszym. Trzeba podkreślić, że w warunkach wolnej gospodarki certyfikacja stała się swoistym przymusem dla producenta przemysłu spożywczego. Poddawanie się temu procesowi, tak pod kątem zgodności wyrobu, procesów, jak i systemów, jest warunkiem progowym, odpowiedzią na kategoryczne wymagania danego odbiorcy, który swoją dalszą współpracę z danym dostawcą uzależnia od posiadania przez niego określonego typu zaświadczenia. Odbiorcy instytucjonalni, aby wymusić na dostawcy posiadanie danego certyfikatu, wysyłają do nich listy, wskazując na ostateczną datę uzyskania formalnego potwierdzenia zgodności. Brak posiadania certyfikatu przez danego producenta może się przekładać na niższą zapłatę za określony produkt lub na zerwanie z nim kontraktu [Payne i inni, 1999, s. 2224–2230].

Co więcej, certyfikat określonego typu jest coraz częściej warunkiem zawarcia umów z bankiem, z ubezpieczycielem, którzy uzależniają swoje decyzje od namacalnych dowodów potwierdzających większą wiarygodność producenta [Vethuis i inni, 2003, s. 45]. Fakt rozbudowania dobrowolnego rynku certyfikacji powoduje, że trwa żmudny proces globalnej harmonizacji wszystkich schematów. Zajmuje się nim na zasadach non-profit Globalna Inicjatywa na rzecz Bezpieczeństwa Żywności (GFSI – Global Food Safety Initiative), powołana w Belgii przez specjalistów przemysłu rolno-spożywczego, w tym naukowców, producentów, detalistów, dystrybutorów żywności, przedstawicieli jednostek certyfikacyjnych. Praktyka wskazuje bowiem, że wielość systemów, podejść i schematów certyfikacji żywności nie zawsze wpływa na poprawę nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem produktu. Potwierdziły to liczne kryzysy i afery żywnościowe, jakie nasiliły się na przełomie XX i XXI wieku. Ukazują one z jednej strony słabość prawa żywnościowego i urzędowej kontroli żywności odpowiedzialnej za nadzór nad prawi-

dłowym wdrożeniem w przedsiębiorstwie systemu HACCP. Z drugiej zaś strony – każą wątpić w skuteczność i rzetelność audytów prowadzonych w ramach systemów dobrowolnych, czyli wobec „prywatnego prawa żywnościowego”, realizowanych przez jednostki certyfikacyjne, które, jak się wydaje, dzięki wielości systemów raczej poszerzają swoją ofertę rynkową, niż poprawiają jej jakość. Wypada wierzyć, iż proces harmonizacji różnych standardów i podejść doprowadzi do uporządkowania systemów jakości żywności w sferze fakultatywnej do niezbędnego minimum, z pożytkiem dla producenta, i przekuje się w rzeczywistą wartość, jaką jest zdrowie, bezpieczeństwo, a przede wszystkim zaufanie konsumenta.

### Literatura

1. Bogetoft P., Olesen H. B. (2002), *Ten Rules of Thumb in Contract Design: Lessons from Danish Agriculture*, „European Review of Agricultural Economic”, Vol. 29.
2. Corsin F., Funge-Smith S., Clausen J. (2007), *A qualitative assessment of standards and certification schemes applicable to aquaculture in the Asia-Pacific region*, Asia-Pacific Fishery Commission Food and Agriculture Organization of the United Nations Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok.
3. Dries L., Mancini M.C., Vlandas P. (2006), *Food Quality and Certification Schemes. Stakeholder Hearing. Background Paper*, European Communities, Brussel.
4. Henson S., Holt G. (2000), *Exploring Incentives for the Adoption of Food Safety Controls: HACCP Implementation in the U.K. Dairy Sector*, „Review of Agricultural Economics”, Vol. 22 (2).
5. [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/certification/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/certification/index_en.htm), dostęp dnia 15.03.2014.
6. Lock D. (2002), *Podręcznik zarządzania jakością*, WN PWN, Warszawa.
7. Meuwissen M.P.M., Velthuis A.G.J., Hogeveen H., Huirne R.B.M. (2003), *Traceability and Certification in Meat Supply Chains*, „Journal of Agribusiness”, Vol. 21.
8. Meulen van der B. (red.). (2011), *Private food law*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen.
9. Payne M., Bruhn C. M., Reed B., Scarce A., O'Donnell J. (1999), *Our industry today. On-farm quality assurance programs: A survey of producer and industry leader opinions*, „Journal of Dairy Science”, Vol. 82.

10. Theuvsen L., Hollmann-Hespos T. (2007), *Investments in Tracking and Tracing Systems: An Empirical Analysis of German Food Manufacturers*, w: *Proceedings of EFITA Conference*, Parker C. (red.), EFITA, Glasgow.
11. Ustawa z dnia 30 sierpnia 2002 roku o systemie oceny zgodności, t.j. Dz. U. z 2010 r. Nr 138, poz. 935 z późn. zm.
12. Velthuis A.G.J., Unnevehr L.J., Hogeveen H., Huirn R.B.M. (red.) (2003), *New Approaches to Food-Safety Economics*, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht.

### **Streszczenie**

Celem artykułu jest analiza i ocena krytyczna poszczególnych schematów certyfikacji w zakresie jakości żywności, mających zastosowanie w Unii Europejskiej, a także próba ich klasyfikacji, według zidentyfikowanych podobieństw. W artykule dokonano zaprezentowania podstawowych pojęć i definicji dotyczących certyfikacji i oceny zgodności, jak również zaproponowano podział schematów certyfikacji według przyjętych kategorii. W artykule posłużono się metodą monograficzną, analizą źródeł wtórnych, jakimi były zestawienia prezentowane na oficjalnej stronie Unii Europejskiej, a także metodami syntezy i wnioskowania.

### **Słowa kluczowe**

jakość żywności, certyfikacja, ocena zgodności, "prywatne prawo żywnościowe"

### **(Apparently) voluntary food quality schemes (Summary)**

The aim of the article is the analysis and critical evaluation of the particular certification schemes within the scope of food quality, applicable in European Union, and an attempt to classify them according to identified categories. In the article the fundamental terms and definitions referring to certification and conformity assessment have been presented, as well as the classification of the food quality schemes was proposed. In the article the monography method, the analysis of secondary sources, the synthesis and conclusion methods were used.

### **Keywords**

food quality, certification, conformity assessment, "private food law"