

Prześwietlamy: **Kasze
Jaglane**



Raport

Raport wydany przy współudziale Fundacji Konsumentów i Programu FoodRentgen

Raport jest do pobrania ze stron:

Programu FoodRentgen: www.foodrentgen.eu/pl/raport-kasze-jaglane

Fundacji Konsumentów: www.testy.konsumenci.org

Pokaż, że zależy Ci na takich inicjatywach - polub nas w serwisach społecznościowych i bądź na bieżąco:

www.facebook.com/FoodRentgen

www.facebook.com/konsumenci

Wszelkie uwagi do Raportu prosimy kierować na adresy:

raporty@foodrentgen.eu

testy@konsumenci.org

Warszawa, marzec 2020 roku

Nota prawna:

Raport chroniony jest prawami autorskimi. Przeznaczony jest wyłącznie do użytku indywidualnego. Komercyjne użycie Raportu, w całości lub w jego części i informacji w nim zawartych, jest zabronione bez pisemnej zgody ze strony Wydawcy. Bezprawne wykorzystanie Raportu będzie się wiązało z prawnymi konsekwencjami. Zdjęcia produktów ujętych w Raporcie pochodzą z materiałów ogólnodostępnych w sieci Internet, otrzymanych od podmiotów trzecich, jak i własnych zasobów i dla celów Raportu mają charakter jedynie informacyjny.

Działanie sfinansowane ze środków Programu Rozwoju Organizacji Obywatelskich
na lata 2018-2030



oraz ze środków wpłaconych przez Konsumentów w ramach
kampanii finansowania społecznościowego

Spis treści

6	Wstęp
8	Krótką historia kaszy jaglanej
12	Badanie kasz jaglanych
12	Na czym polegało badanie kasz jaglanych?
13	Jak wyglądał proces badania laboratoryjnego na zawartość pozostałości glifosatu?
15	Co znaleźliśmy w kaszach jaglanych we wrześniu 2019 r.?
15	Co znaleźliśmy w kaszach jaglanych w styczniu 2020 r.?
16	Czynności podjęte po przeprowadzonych badaniach
17	Wnioski z badania
20	Ranking produktów
22	Komentarze producentów
24	Partnerzy



Raport
Prześwietlamy:
Kasze
Jaglance



Fundacja
Konsumentów

Witaj

Oddajemy w Twoje ręce kolejny raport. Tym razem sprawdzaliśmy pozostałości glifosatu w kaszach jaglanych. Raport ten w swojej konstrukcji jest bardzo podobny do poprzedniego raportu „Prześwietlamy Kasze Gryczane”. Znajdziesz w nim ranking produktów wraz z wynikami badań laboratoryjnych poszczególnych kasz oraz komentarz do tych wyników.

W odróżnieniu do kasz gryczanych, kasze jaglane zostały prześwietlone dwa razy. Pierwsze badanie zostało przeprowadzone we wrześniu 2019 r., a w styczniu 2020 r. powtórzyliśmy testy, aby sprawdzić jakie są tendencje na rynku oraz znaleźć tych najbardziej wiarygodnych producentów. Czy to nam się udało? Oceń sam(a) ...

Również w odróżnieniu do raportu o kaszach gryczanych, przy kaszach jaglanych pojawiły się komentarze ze strony większości producentów i dystrybutorów produktów, w których znaleźliśmy przekroczenia. Głos zabrał także Główny Inspektor Sanitarny, który zapowiedział na ten rok przeprowadzenie badań kasz, płatków i mąk pod kątem występowania pozostałości glifosatu. To wszystko świadczyć może o tym, że my – konsumenci, zaczynamy być postrzegani jako partner do rozmów, którego opinię należy brać pod uwagę.

Tematyka, którą poruszamy, jest dla wszystkich stron dość emocjonująca. Dla rozluźnienia, zamieszczamy w raporcie artykuł o tym, czym jest kasza jaglana w naszej kulturze i jak ją można przyrządzać. Ogólne przesłanie całego raportu jest takie, że kasza jest „zdrowa” i nie warto eliminować kaszy, czy to jaglanej, czy gryczanej, z naszej diety, należy skupić się na szukaniu najlepszych produktów w tej kategorii.

Wiemy, że sytuacja na rynku kaszy jaglanej, opisana w tym raporcie, jak i kaszy gryczanej przedstawiona we wcześniejszym raporcie, nie jest niczym wyjątkowym, odnoszącym się tylko do rynku kasz. Dotyczy ona wszystkich produktów spożywczych, poczynając od przystawki pietruszki, a na wysoko przetworzonych produktach kończąc. Wśród każdej z tych grup znajdują się produkty z brakiem zanieczyszczeń, mniejszymi ich pozostałościami, w normie i z przekroczeniami. Kasze nie są w tej grupie wyjątkiem. Z naszej perspektywy, różnica między kaszami, a innymi produktami na rynku jest taka, że o kaszach już coś wiemy (mamy konkretną informację w raportach), a o pozostałych produktach jeszcze nie. Za sprawą zaangażowania społecznego wielu konsumentów, może również wielu organizacji i instytucji, będziemy stopniowo chcieli rzucać coraz więcej światła na poszczególne produkty, tym samym dostarczając Tobie, tak cennej informacji. Dzięki niej będziesz mogła/mógł realnie wpływać na jakość oferowanych na rynku produktów, poprzez swoje świadome decyzje zakupowe.

Swoją drogą, taki właśnie cel przyświeca nam podczas publikacji raportów. Dlatego też prezentujemy pełną listę produktów, od czystych do tych z przekroczeniami. Zawsze jest więc do wyboru szklanka do połowy pełna...

Życzymy miłej lektury i dziękujemy, że jesteś z nami.



Raport Wspólnie tworzą



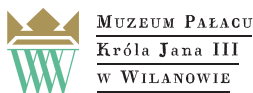
Paweł Rokicki. Jestem mężem i ojcem trojga dzieci. W życiu zawodowym łączę wiedzę i doświadczenie biznesowe z sercem do działań społecznych. To doprowadziło mnie do założenia Fundacji Konsumentów. Biznesu uczyłem się na Wydziale Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, na studiach MBA na koreańskim SKK GSB oraz na MIT Sloan i Harvard Business School. Doświadczenie zawodowe zdobywałem m.in. pracując dla firmy Samsung Electronics w jej centrali w Seulu, w Korei Południowej. Rozumiem jak działa biznes. Jednocześnie wiem, że to konsumenci są słabszą stroną rynku, bo brak im pełnej i wiarygodnej informacji o produktach. Cieszy mnie, że dzięki niezależnym testom produktów możemy pomóc konsumentom świadomie wybierać towary.



Marzena i Marcin Galiccy: Poznajcie nas. Jesteśmy rodzicami i organizatorami Programu FoodRentgen. Dostownie i w przenośni poświęciliśmy swoje życie zrównoważonemu życiu i zdrowemu odżywianiu. Wiemy, że to co mamy na widelcu wpływa na nasze życie. Wiemy z doświadczenia. Wiemy również, że nieliczne kontrole nie są w stanie zweryfikować tego co znajduje się ostatecznie na półkach sklepowych. Dlatego wzięliśmy sprawy w swoje ręce. Jesteśmy przekonani, że zmiany są nieodłączną częścią życia. Jesteśmy na nie otwarci. Zawsze zaczynamy od siebie, od własnego podwórka. Jak i tym razem. Ale skala FoodRentgen jest ogromna - to co robimy dotyczy naszego wspólnego, wielkiego podwórka. Dotyczy nas wszystkich - każdej rodziny. Chcemy zmian, ale jesteśmy w stanie wprowadzić je tylko wspólnie z Wami.



Krótką historia kaszy jaglanej

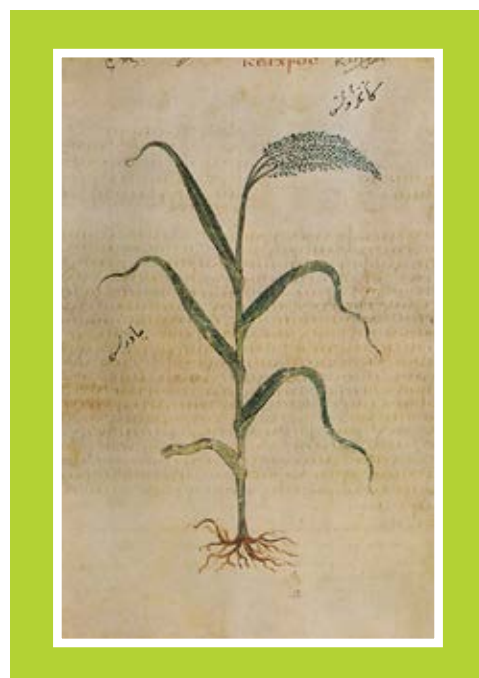


MUZEUM PAŁACU
Króla Jana III
w WILANOWIE

Anastazja Bierzgalska, edukatorka kulinarna,
Dział Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie

Proso to roślina należąca do rodziny wiechlinowatych obejmująca kilkaset gatunków o różnych właściwościach morfologicznych. Gatunkiem, z którego powstaje kasza jaglana, jest proso zwyczajne (*Panicum miliaceum*), jedna z najdawniej uprawianych przez człowieka roślin. Zanim proso straciło na znaczeniu, wyparte przez większe i bardziej wydajne ziarna pszenicy, ryżu i kukurydzy, było jednym z podstawowych zbóż spożywanych na terenach Europy Środkowej, na Bliskim Wschodzie oraz w Azji i Afryce, gdzie do dziś pozostaje składnikiem wielu dań tradycyjnych.

Dziko rosnące gatunki prosa były zbierane przez koczownicze ludy łowieckie z terenów Chin już około 10 tysięcy lat temu. Z uwagi na ogromne zróżnicowanie roślin z tej rodziny badacze nie są zgodni co do tego, gdzie po raz pierwszy zaczęto uprawiać proso zwyczajne. Nie ma natomiast wątpliwości, że w okresie neolitu stanowiło ono ważny składnik diety społeczności żyjących na terenie Azji Wschodniej, a jego uprawa była wówczas popularniejsza niż ryżu. Stopniowo rozpowszechniło się na obszarze Azji południowej i Afryki. W Grecji dzikie gatunki zbierane były już około 3 tysięcy lat p.n.e. Z czasem rolnictwo, w tym uprawa prosa, stało się podstawowym źródłem utrzymania starożytnych Greków. Proso z racji małej zawartości glutenu nie było najlepsze do wypieku chleba, pomimo to spopularyzowało się ze względu na inne zalety m.in. dużą odporność na suszę i krótki czas dojrzewania. Proso zwyczajne uprawiane było również na terenie Cesarstwa Rzymskiego. Znane było także m.in. Galom i Sarmatom, o czym wspomina Pliniusz Starszy.





Jaglanka – dla ciała i dla ducha

Zastosowanie prosa opisywano szeroko w traktatach medycznych. Galen, rzymski lekarz greckiego pochodzenia żyjący w II w. n.e., wspomina potrawę o nazwie *puls*, którą robiono z rozdrobnionego ziarna namoczonego w mleku, winie lub moszczu winnym. Podobne danie pojawia się już wcześniej u Hezjoda w „Pracach i dniach”. Kasza jaglana była także podstawowym składnikiem *libum*, czyli placaka, wykorzystywanego w obrzędach religijnych. Jego sakralny charakter z czasem stracił na znaczeniu, a *libum* przetrwało w formie słodkiego wypieku. Wspomina o nim Apicjusz w swym dziele „O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć”.

Jagły i Bryje

Tradycja spożywania kasz zwanych dawniej *krupkami* jest specyficzna dla kuchni polskiej i kultywowana niemal przez wszystkie epoki, tracąc nieco na sile jedynie w XX wieku w związku z negatywnymi skojarzeniami z pożywieniem wojennym. Historia uprawy prosa na ziemiach polskich sięga kultury łużyckiej obejmującej epokę brązu i wczesną epokę żelaza. W okresie średniowiecza i renesansu podstawę kuchni polskiej stanowiły zboża, których zaletą była możliwość długiego przechowywania na wypadek nieurodzaju. Z ziaren prosa obtłuczonych w drewnianych lub kamiennych stępach tworzone *jagły*, czyli kaszę jaglaną. Wykorzystywano ją w postaci sypkiej lub do gotowania pożywnych, półpłynnych dań zwanych *bryjami*, które w razie potrzeby suszono i zabierano w podróż lub na wyprawę wojenną. W bardziej wyrafinowanej formie *jagły* pojawiają się w okresie baroku. W „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego, najstarszej polskiej książce kucharskiej wydanej drukiem w 1682 r., wspomniane są w „Memoriale generalnym” jako „potrzeby domowe”. Wśród receptur wymienione są dwukrotnie w towarzystwie charakterystycznych dla polskiej kuchni barokowej przypraw korzennych, słodkości oraz ryb i mięsa. *Jagły* gościły w tym czasie także na dworze królewskim, wspomina o tym „Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego”, zawierająca spis produktów spożywczych wydawanych na poszczególne stoły na dworze króla.



Polewka z kaszy lub ryżu dla chorych, 1706 r.

„Z jagieł abo z kaszy jaglanej polewka urobiona to jest uwarzyć z masłem rzadko jagieł, przebić abo przecedzić przez sito abo czystą serwetę. Polewkę [...] zaprawić rozynkami drobnymi abo cukrem i dać choremu.”

*Apteczka domowa większa abo pierwsza część lekarstw domowych dla ludzi gospodarnych, żołnierskich, podróżnych i dla bydła, koni potrzebnych, b.m.w. 1706**

Buza, czyli piwo z prosa

Kasza jaglana była również podstawowym elementem wielu dań regionalnych. Na Mazowszu przygotowywano z niej m.in. *bąckę* z serwatką lub maślanką i nadzienie do wytrawnych drożdżowych bułek zwanych *sójkami*. W innych regionach farszem z jagieł nadziewano pierogi, kluski i gołąbki. Na Podlasiu popularna była *buza* – lekko fermentowany napój z kaszy jaglanej, sprowadzony przez Macedończyków przed I wojną światową, na Bałkanach znany od starożytności, wspominany także w pismach starożytnych Akadów i Sumerów.



Kasza jaglana - superfood

Wraz z zachłyśnięciem się kulinarnymi nowinkami po upadku komunizmu, kasza jaglana popadła nieco w zapomnienie. Dziś powraca głównie ze względu na walory odżywcze, stając na czele tzw. *superfood*, czyli żywności o największej zawartości składników korzystnych dla zdrowia.

Materiały Źródłowe:

Czerniecki S., *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2010.

Jagusiak K., Kokoszko M., Rzeźnicka Z., *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.). Cz. 1. Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, Łódź 2014.

Kokoszko M., Rzeźnicka Z., *Proso w gastronomii antyku i wczesnego Bizancjum* [w:] „Vox Patrum” 33, 2013, t. 59.

Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695-1696, oprac. J. Dumanowski, M. Próba i Ł. Trusiński, Warszawa 2013.

Łoziński J., Łozińska M., *Historia polskiego smaku*, Warszawa 2012.

Ogrodowska B., *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2012.

Sperka J., *Dwór pierwszych Jagiellonów a tajniki średniowiecznej kuchni [w:] Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, Gdańsk 2012.

Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane, red. J. Dumanowski, Warszawa 2016.

Toussaint-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przetł. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002.



Mgr inż. Mateusz Kuształ

Doradca żywieniowy, twórca strony
i poradni dietetycznej foodsecrets.pl

Właściwości zdrowotne kaszy jaglanej

Kasza jaglana jest bardzo dobrym źródłem węglowodanów, jednak warto zaznaczyć, że na tle innych kasz jest również cennym źródłem tłuszczów. Ponadto jagły zawierają znaczące ilości magnezu, fosforu oraz żelaza, a także witamin z grupy B. Dzięki obecności kwasu fitynowego kasza jaglana może wykazywać działanie obniżające poziom cholesterolu we krwi. Dodatkową wartością tego rodzaju kaszy jest brak obecności glutenu, dzięki czemu może ona być włączana do jadłospisu osób chorych na celiakię lub cierpiących na nadwrażliwość na gluten. Nie ulega wątpliwości, że dzięki swoim właściwościom zdrowotnym kasza jaglana zasługuje na większą popularność wśród konsumentów.

Badanie kasz jaglanych

Poniżej prezentujemy wyniki naszych badań wraz z metodologią, czyli w jaki sposób wybraliśmy poszczególne produkty, gdzie je zakupiliśmy, gdzie i w jaki sposób zostały przebadane oraz co takiego i w których znaleźliśmy. Pełny ranking produktów znajduje się na 20 stronie.

Celem prowadzonych przez nas niezależnych badań żywności jest rzetelne pokazanie tego, jak kształtuje się jakość produktów na rynku okiem przeciętnego konsumenta, który idzie do sklepu i kupuje, dowolnie wybrany przez siebie, produkt.

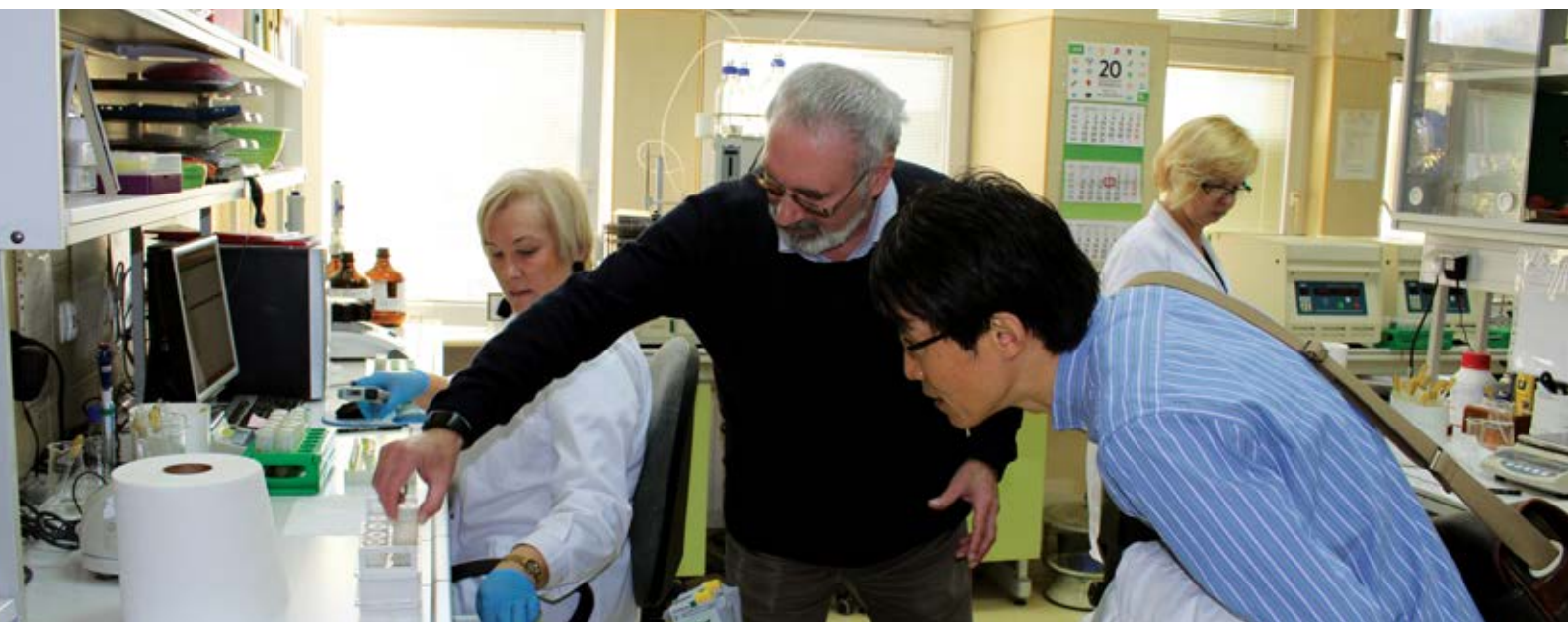
Na czym polegało badanie kasz jaglanych?

W pierwszej kolejności wyselekcjonowaliśmy 10 konkretnych kasz jaglanych obecnych na rynku, bazując na konsumentckiej sondzie internetowej. Potem zakupiliśmy produkty do badania, wybierając po co najmniej 1 kg każdego produktu bezpośrednio z półek sklepowych. Dokładnie tak samo, jak robi to miliony Polaków. Następnie przestaliśmy zakupione produkty, w oryginalnych opakowaniach, do laboratorium Zakładu Badania Bezpieczeństwa Żywności działającego w Instytucie Ogródnictwa w Skierniewicach.

Laboratorium to specjalizuje się w badaniach pozostałości środków ochrony roślin, m.in. w żywności pochodzenia roślinnego takiej jak kasze. Badania prowadzone są metodami akredytowanymi przez Polskie Centrum Akredytacji. Metody te są regularnie sprawdzane w badaniach biegłości organizowanych przez Laboratoria Referencyjne Unii Europejskiej (EURL). Innymi słowy, nasze badania zostały wykonane przez fachowców.

Laboratorium przeprowadziło badanie kasz na obecność pozostałości glifosatu. Badanie tych samych kasz jaglanych zleciliśmy dwukrotnie. Pierwszy raz kasze przebadaliśmy we wrześniu 2019 r. wraz z kaszami gryczanymi (raport na temat kasz gryczanych ukazał się w listopadzie 2019 r.). W styczniu 2020 r. powtórzyliśmy badanie kasz jaglanych. Dzięki temu dostaliśmy pełniejszy obraz jakości i bezpieczeństwa produktów dostępnych na rynku. Było to również ciekawe w kontekście szumu medialnego, jaki podniósł się po publikacji raportu na temat kasz gryczanych. Chcieliśmy sprawdzić, czy za sprawą naszych działań - coś zmieniło się na rynku.





Na zdjęciu dr Artur Miszczak wraz z zespołem w Laboratorium Badania Bezpieczeństwa Żywności Skierniewickiego Instytutu Ogrodnictwa Fot. Inhort

Jak wyglądał proces badania laboratoryjnego kasz jaglanych na zawartość pozostałości glifosatu?

1. Próbkę tych samych lub analogicznych produktów zostały pobrane ze sklepów dwukrotnie i przestane w oryginalnych, nieuszkodzonych opakowaniach do Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach. Pierwszy zakup 10 produktów do badania nastąpił we wrześniu 2019 r. Drugi zakup 10 produktów miał miejsce w styczniu 2020 r. Przy drugim zakupie natrafiliśmy na problemy z dostępnością produktu Szczytno Jaglane Płatki Błyskawiczne 400 g. W jego miejsce zakupiliśmy Melvit Płatki Jaglane Błyskawiczne 500 g. Oba artykuły są produkowane przez firmę Melvit. Nie znaleźliśmy też tej samej gramatury w przypadku produktu Risana Kasza Jaglana dostarczonej przez firmę Sonko. Więc zamiast opakowań 200 g, zakupiliśmy opakowania 400 g tego samego produktu. Zarówno produkty zakupione we wrześniu 2019 r., jak i w styczniu 2020 trafiły do laboratorium krótko po ich zakupie. Na czym polegało badanie kasz jaglanych?
2. Badanie wrześniowe i styczniowe zostało przeprowadzone w Zakładzie Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach zgodnie z akredytowaną metodą „QuPPE-PO-Method”, która jest polecana przez Laboratoria Referencyjne UE. Analizę jakościową i ilościową glifosatu (z dolną granicą oznaczalności wynoszącą 0,05 mg/kg) i kationu trimetylosulfoniowego, który może świadczyć o zastosowaniu glifosatu (z dolną granicą oznaczalności wynoszącą 0,05 mg/kg) wykonano przy użyciu chromatografu cieczowego wyposażonego w podwójny detektor masowy (LC-MS/MS).
3. Badania laboratoryjne miały na celu wykazanie ewentualnych pozostałości herbicydu glifosatu w wyselekcjonowanych produktach.
4. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratorium przygotowało sprawozdanie z badań, w którym znalazła się informacja o braku wykrycia pozostałości lub o fakcie wykrycia pozostałości wraz z informacją o poziomie jej zawartości.

*M. Anastassiades; D. I. Kolberg; E. Eichhorn; A.-K. Wachtler; A. Benkenstein; S. Zechmann; D. Mack; C. Wildgrube; A. Barth; I. Sigalov; S. Gölich; D. Dörk; G. Cerchia. **Quick Method for the Analysis of Numerous Highly Polar Pesticides in Food Involving Extraction with Acidified Methanol and LC-MS/MS Measurement, I. Food of Plant Origin (QuPPE-PO-Method)**. EU Reference Laboratory for pesticides requiring Single Residue Methods (EU RL- SRM), CVUA Stuttgart, Schaflandstr. 3/2, DE-70736 Fellbach, Germany. www.eurl-pesticides.eu.



O procesie badawczym od kuchni opowiada dr Artur Miszczak

Kierownik Zakładu Badania Bezpieczeństwa Żywności
Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach

Po otrzymaniu przez laboratorium produktów do badań dokonuje się ich oględzin i sporządza dokumentację potwierdzającą stan próbki w czasie przyjęcia, włączając zdjęcia fotograficzne. Gdyby którekolwiek z opakowań zostało naruszone np. podczas transportu, wówczas przed rozpoczęciem badań musielibyśmy ponownie prosić o dostarczenie danego produktu w idealnym stanie.

W kolejnym kroku produkty, które w tym procesie nazywamy „próbkami laboratoryjnymi” zostają wprowadzone do ewidencji laboratorium i ustala się termin badania. Po przyjęciu i zarejestrowaniu próbek laboratoryjnych, są one mielone „na mączkę” w sposób kriogeniczny (z suchym lodem) – dzięki temu zapobiega się ewentualnemu rozkładowi pestycydów, a wynik badania jest miarodajny dla całości próbki. Zmielona próbka jest dzielona na pod-próbki (próbki analityczne), z których odważa się porcje analityczne. Porcja analityczna po odpowiednim procesie oczyszczania i ekstrakcji pestycydów (glifosatu i jego metabolitu) trafia do właściwie skalibrowanej aparatury analitycznej – chromatografu cieczowego (LC) połączonego z detektorem masowym (MS/MS). Zastosowanie takiej techniki analitycznej pozwala nam jednoznacznie stwierdzić obecność lub brak pozostałości glifosatu czy jego trójmetylosulfoniowej soli. Jeśli w danej próbce zostanie wykryta pozostałość glifosatu i/lub jego pochodnej, oznaczone stężenie jest porównywane z najwyższym dopuszczalnym poziomem (NDP) obowiązującym w Unii Europejskiej. W przypadku przekroczenia dopuszczalnej normy wynik jest potwierdzany poprzez powtórne zbadanie próbki analitycznej. Zostaje powtórzony cały proces analityczny (ważenie, ekstrakcja, oczyszczanie i analiza chromatograficzna). Jeżeli wynik uzyskany na podstawie powtórnie przeprowadzonej analizy nie różni się więcej niż 20% od uzyskanego w pierwszej analizie to uznajemy, że wynik został potwierdzony.

Zaprezentowany proces badania laboratoryjnego gwarantuje rzetelność przedstawionych przez nas wyników.





Glifosat to związek organiczny z grupy fosfonianów. To najpopularniejszy składnik aktywny herbicydów nieselektywnych na świecie. Do niedawna uważany, za całkowicie bezpieczny. W ostatnim czasie coraz częściej przypisuje mu się negatywne działanie na zdrowie człowieka. Więcej o glifosacie: www.foodrentgen.eu/pl/pestycydy-w-zywnosci/69-glifosat-i-jego-wplyw-na-czlowieka

CO ZNALEŻLIŚMY

Co znaleźliśmy w kaszach jaglanych we wrześniu 2019 r.?

1. 4 kasze z 10 badanych okazały się wolne od pozostałości herbicydu.
2. W 2 kaszach znaleźliśmy pozostałości herbicydu na granicy obowiązującej normy 0,1 mg/kg Najwyższego Dopuszczalnego Poziomu (NDP¹).
3. W pozostałych 4 kaszach wykryliśmy przekroczenia pozostałości tegoż herbicydu na poziomie 3-6 krotności obowiązującej normy.

Co znaleźliśmy w kaszach jaglanych w styczniu 2020 r.?

1. Również 4 kasze z 10 badanych okazały się wolne od pozostałości herbicydu. Przy czym tylko dwie z nich okazały się tymi samymi kaszami, co w badaniu z września 2019 r.
2. W pozostałych 6 kaszach wykryliśmy przekroczenia pozostałości tegoż herbicydu na poziomie od 2 nawet do 46-krotności obowiązującej normy

1. zgodnie z Rozporządzeniem WE Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005 z późniejszymi zmianami (w odniesieniu do prosa).



Czynności podjęte po przeprowadzonych badaniach

1. O fakcie wykrytych przekroczeń poinformowaliśmy Główny Inspektorat Sanitarny w Warszawie, który to zwrócił się do Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych o podjęcie czynności wyjaśniających.

W przypadku wyników badań z września 2019 r. zostaliśmy poinformowani, w piśmie z dnia 19.12.2019, iż postępowanie kontrolne wykazało następujące fakty:

Kasze i płatki jaglane:

- urzędowe badania próbek pobranych z 2 partii kasz jaglanych dwóch firm przez służby Wojewódzkich Inspektoratów Sanitarnych, nie potwierdziły przekroczeń zawartości glifosatu;
- Służby WIS nie były w stanie pobrać do badań próbek kaszy jaglanej oraz płatków jaglanych dwóch innych firm z uwagi na brak asortymentu;
- dodatkowo WIS pobrał urzędowo 1 próbkę kaszy jaglanej jednej z firm - wynik był zgodny;
- pobrano też urzędowo 6 próbek surowca do produkcji płatków jaglanych oraz płatków jaglanych drugiego producenta (nie poinformowano nas, którego dokładnie), innych niż te w których przekroczenia my stwierdziliśmy. Stwierdzono przekroczenia pozostałości glifosatu w 2 próbkach płatków jaglanych, co do których przeprowadzono postępowanie wyjaśniające organów PIS. Zostaliśmy poinformowani, że kwestionowane partie powyższych płatków jaglanych zostały wykluczone z przeznaczenia jako środek spożywczy i będą rozdyskrebowane z wykorzystaniem na pellet (opał). Pozostałe 4 próbki - nie były kwestionowane.

W przypadku badań ze stycznia 2020 r. zostaliśmy poinformowani w piśmie z dnia 27.01.2020, iż ponownie zostało wszczęte postępowanie wyjaśniające. Zostaliśmy również poinformowani o uzgodnieniu na rok 2020 planu nacelowanych badań kasz, płatków i mąk właśnie na obecność glifosatu.

2. O fakcie przekroczeń powiadomiliśmy też producentów lub dystrybutorów produktów z prośbą o informacje o podjętych działaniach naprawczych. W przypadku badania z września 2019 r. odpowiedziały dwie firmy: Kupiec i Melvit. Po informacji o przekroczeniach ze stycznia 2020 r. skontaktowały się z nami: Sieć Biedronka, Cenos i Sonko. O odpowiedziach właścicieli marek piszemy na stronie 22.



Wnioski z badania

DOBRE WIADOMOŚCI

1. Znaleźliśmy kasze jaglane, które w chwili badania były wolne od pozostałości pestycydu. To dobra wiadomość dla konsumentów. Pokazuje, że na rynku wciąż są produkty wolne od zanieczyszczeń pozostałościami glifosatu. 😊
2. Dobrą wiadomością jest również fakt braku pozostałości glifosatu w produktach ekologicznych. To już kolejne potwierdzenie tego typu. Do chwili obecnej nie znaleźliśmy produktu ekologicznego zawierającego pozostałości pestycydów. Tym razem przeprowadziliśmy dwa badania tych samych kasz jaglanych. Wcześniejsze nasze badania dotyczyły kasz gryczanych i płatków śniadaniowych. Z wynikami można zapoznać się na naszej stronie. 😊
3. Dobrą wiadomością jest informacja, że w gronie produktów wolnych od pozostałości glifosatu zdarzają się również produkty niecertyfikowane. Świadczy to o tym, że nie wszystkie surowce skupowane przez producentów miały styczność z glifosatem. To prowadzi do wniosku, że są jeszcze rolnicy bez certyfikatu, którzy mają czyste uprawy. W dobrym interesie firm skupujących surowiec jest wiedzieć, którzy to rolnicy. Wierzymy, że jest to sposób na budowanie przewagi konkurencyjnej na rynku spożywczym. 😊
4. Inną dobrą wiadomością może być brak wykrycia w styczniowym badaniu pozostałości glifosatu w kaszy jaglanej sieci dyskontów Lidl, w której w badaniu z września odnotowaliśmy istotne przekroczenie normy. Nie znamy jednak przyczyny tego faktu. Czy jest to efekt interwencji ze strony GIS, czy też zaostrzenia polityki jakościowej tych firm, które po publikacji naszego raportu o kaszach gryczanych stały się głównymi bohaterami artykułów medialnych o przekroczeniach w kaszach? A może jest to wyłącznie wynik przypadkowego doboru surowca przez producenta, gdzie jedna partia kaszy może wypaść niekorzystnie względem kolejnej? 😊

5. Wzrosło zaangażowanie i komunikacja z nami ze strony producentów i dystrybutorów, którzy w większości odpowiedzieli na nasze e-maile dot. wykrytych przekroczeń w ich produktach. Otrzymaliśmy liczne wyjaśnienia dotyczące powstających przekroczeń, o których piszemy więcej na stronie 22. Firma Melvit przyznała, że z problemem glifosatu zmagają się nawet najwięksi światowi producenci, a sytuacja wymaga podjęcia wspólnych działań zmuszających dostawców do poprawy jakości upraw. Melvit oświadczył, że mimo oporu dostawców firma podpisała nowe kontrakty handlowe zobowiązujące do potwierdzania jakości surowca poprzez akredytowane badania laboratoryjne. Inni producenci również deklarują zaostrożenie polityki zakupowej surowca i wdrożenie kolejnych punktów kontroli jakości. Są też przykłady podjęcia konkretnych działań. Biedronka, nie czekając na publikację raportu, wycofała z rynku partię kaszy z przekroczeniami wskazaną przez nas oraz dwie inne partie tego produktu, nie badanych przez nas. Również firma Kupiec zadeklarowała wycofanie wskazanego przez nas produktu. Świadczy to o poważnym potraktowaniu naszego zgłoszenia. Tego rodzaju zmiany po stronie producentów i dystrybutorów to bardzo dobra wiadomość dla nas – konsumentów.
6. Są też dobre wiadomości, które być może nie wyływają bezpośrednio z badań kasz jaglanych, a z naszych wcześniejszych działań. Otóż docierają do nas sygnały z rynku, że wzrosła liczba badań kasz przeprowadzanych przez samych producentów. Świadczy to o wzroście świadomości również wśród producentów.
7. Za dobrą wiadomość uznajemy też zaplanowany przez Głównego Inspektora Sanitarnego cykl badań nakierowanych na grupę kasz, płatków i mąk, pod kątem występowania pozostałości glifosatu, którego czujemy się zazwyczaj. Jest to kolejnym elementem prowadzącym jakość naszej żywności w dobrym kierunku.

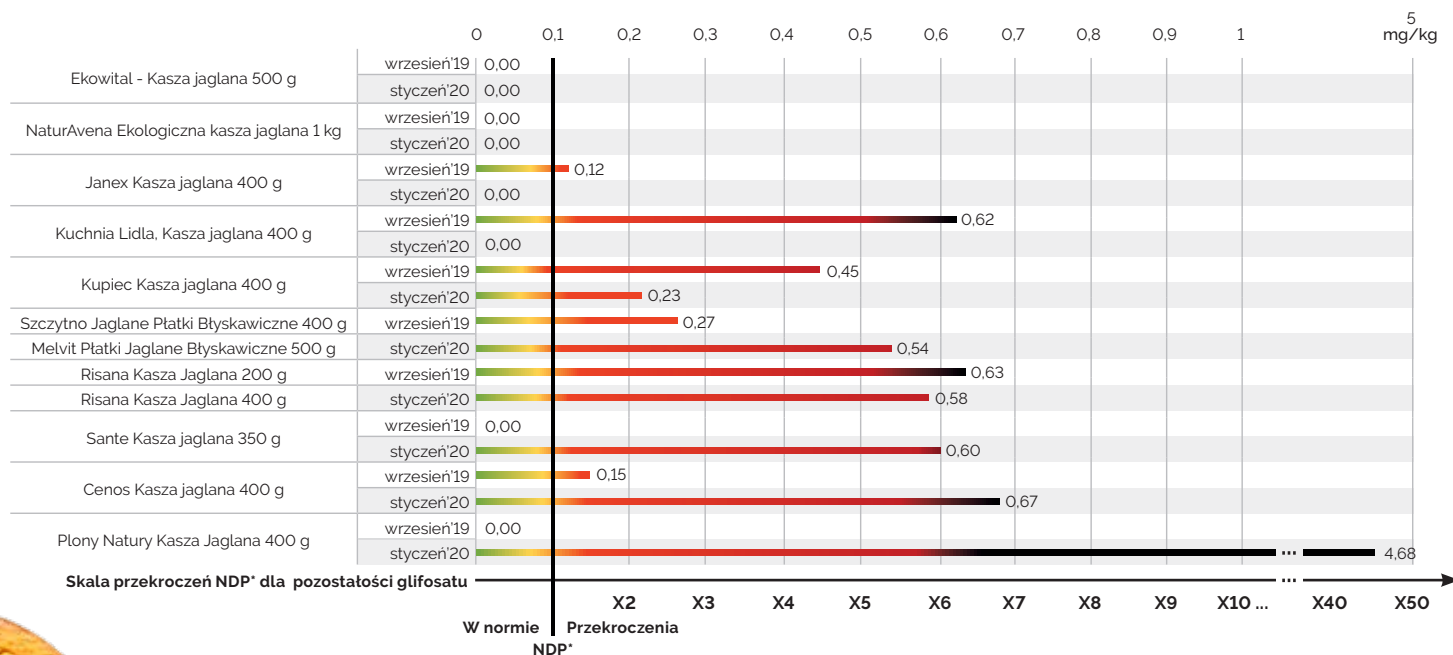


ZŁE WIADOMOŚCI

1. Złą wiadomością dla wszystkich konsumentów jest fakt, że na rynku funkcjonują bardzo popularne produkty markowe o wysokich przekroczeniach pozostałości glifosatu.
2. Nie jest też dobrą wiadomością informacja, że produkt firmy Sawex sprzedawany przez sieć dyskontów Biedronka, w styczniowym badaniu, odnotował aż 46-krotne przekroczenie pozostałości glifosatu, podczas gdy wrześniowe badanie wskazywało na brak pozostałości tego herbicydu w produkcie.
3. Inny produkt, który również zaliczył spadek z podium produktów wolnych od pozostałości glifosatu, to kasza jaglana firmy Sante. Kasza ta odnotowała 6-krotne przekroczenie normy w styczniowym badaniu, podczas gdy badania z września wykazywały brak pozostałości tego herbicydu w produkcie.
4. Zarówno przypadek producentów Sawex (jednego z dostawców Biedronki), jak i Sante pokazuje nam smutny obraz rynku spożywczego w Polsce, na którym poza produktami ekologicznymi jakość produktów może być niczym innym jak dziełem przypadku. Żeby mieć tu pewność należałoby oczywiście przeprowadzić badania na dużo większą skalę. Liczymy jednak na to, że niektórzy producenci dostrzegą szansę w tym, by dostarczać konsumentom produkt bez pozostałości, tym samym deklasując swoich rywali wysoką jakością swoich produktów.



**Wyniki badań pozostałości glifosatu w kaszach jaglanych dostępnych w polskich sklepach.
Badania przeprowadzone we wrześniu 2019 r. i styczniu 2020 r.**



*Najwyższy Dopuszczalny Poziom Pozostałości Glifosatu - 0,1mg/kg zgodnie z WE Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005 z późniejszymi zmianami (w odniesieniu do prosa).

ZNAKI ZAPYTANIA

- Pytanie, czy bylibyśmy w stanie znaleźć inne zanieczyszczenia np. pozostałości innych pestycydów poza glifosatem, w wyselekcjonowanej grupie produktów? To pytanie wciąż pozostaje bez odpowiedzi. W przyszłości będziemy chcieli poszerzyć nasze badanie, aby uzyskać na nie odpowiedź.
- Wciąż pozostaje aktualne pytanie na ile czystość produktów wolnych od pozostałości jest celową polityką, a na ile kwestią przypadku? Odpowiedź wymaga cyklicznych badań poszczególnych grup produktowych lub pojedynczych produktów. Ten drugi sposób znów wymaga gotowości na transparentność poszczególnych producentów.
- Jaki obraz by nam się wyłonił, gdybyśmy byli w stanie przebadać wszystkie produkty na rynku i powtórzyć to badanie kilkakrotnie? Jakie produkty zobaczylibyśmy „z tarczą”, a jakie „na tarczy”? Jakby to zmieniło nasze postrzeganie rzeczywistości i nasze wybory konsumenckie?
- Dużym znakiem zapytania jest kierunek, w którym podąży rynek. Z informacji otrzymanych od producentów, wyłania się obraz rynku ścierających się sił. Z jednej strony świadomi konsumenci, domagający się informacji i przestrzegania ustalonych zasad i norm, z drugiej dostawcy surowców broniący dotychczasowego status quo. Sytuacja zmierza do wprowadzenia zmian systemowych. Jakie to będą zmiany? Eliminacja dotychczasowych praktyk, zastąpienie ich nowymi, a może ich legalizacja...?



Ranking produktów

NA PODSTAWIE BADANIA Z WRZEŚNIA 2019 R.

Ranking	Nazwa		Kraj Pochodzenia Surowca	Certyfikat Eko	Producent	Nr partii	Poziom Pozostałości Glikofosatu mg/kg	Niepewność Rozszerzona* (Granica Błędu) mg/kg
😊	Ekowital - Kasza jaglana 500 g		POLSKA	TAK	Eko-Wital Sp. z o.o.	15/07/esk/310320	0	
😊	NaturAvena Ekologiczna kasza jaglana 1 kg		UKRAINA	TAK	NaturAvena Sp. z o.o.	08/2020 9D 2830110719	0	
😊	Plony Natury Kasza Jaglana 400 g		POLSKA	NIE	Sawex Sp. z o.o. Foods Sp. k.dla Jeronimo Martins Polska S.A.	28.05.2020 359PLAZP19BP192KS	0	
😊	Sante Kasza jaglana 350 g		B.D	NIE	Sante A. Kowalski Sp.j.	10.07.2020 10.07.2019 18.23	0	
😐	Janex Kasza jaglana 400 g		B.D	NIE	PPH Janex Jan Ciupak Leszek Ciupak Sp.j.	02.07.2020 PART.2	0,12	0,06
😐	Cenos Kasza jaglana 400 g		POLSKA	NIE	Cenos Sp. z o.o.	02.2020 11.04.19.B/PL 15:23; 02.2020 11.04.19.A/PL 10:40	0,15	0,08
😞	Szczytno Jaglone Płatki Błyskawiczne 400g		POLSKA	NIE	Melvit S.A.	190610/77 25.06.2019 11:42	0,27	0,14
😞	Kupiec Kasza jaglana 400 g		POLSKA	NIE	Kupiec Sp. z o.o.	03-2020 A163	0,45	0,23
😞	Kuchnia Lidla, Kasza jaglana 400g		POLSKA	NIE	Lidl Sp. z o.o. sp.k.	04.2020 PART.8/ZM2	0,62	0,31
😞	Risana Kasza Jaglana 200g		POLSKA	NIE	Sonko Sp. z o.o.	382.9 04:19; 382.9 04:20	0,63	0,32

NA PODSTAWIE BADANIA ZE STYCZNIA 2020 R.

Ranking	Nazwa		Kraj Pochodzenia Surowca	Certyfikat Eko	Producent	Nr partii	Poziom Pozostałości Glifosatu mg/kg	Niepewność Rozszerzona* (Granica Błędu) mg/kg
	Ekowital - Kasza jaglana 500 g		POLSKA	TAK	Eko-Wital Sp. z o.o.	03/10/ESK/021020	0	
	NaturAvena Ekologiczna kasza jaglana 1 kg		UKRAINA	TAK	NaturAvena Sp. z o.o.	09/2020 9H 2816151119	0	
	Kuchnia Lidla, Kasza jaglana 400g		POLSKA	NIE	Lidl Sp. z o.o. sp.k.	12.2020 PART.11/ZM1	0	
	Janex Kasza jaglana 400 g		B.D	NIE	PPH Janex Jan Ciupak Leszek Ciupak Sp.j.	19.11.2020 PART. 19	0	
	Kupiec Kasza jaglana 400 g		POLSKA	NIE	Kupiec Sp. z o.o.	08.2020 B323	0,23	0,12
	Melvit Płatki Jaglane Błyskawiczne 500g		POLSKA	NIE	Melvit S.A.	16.03.2021 190919/170 22.09.2019 18:44	0,54	0,27
	Risana Kasza Jaglana 400g		POLSKA	NIE	Sonko Sp. z o.o.	15.08.2020 715.9 23:51 PL	0,58	0,29
	Sante Kasza jaglana 350 g		B.D	NIE	Sante A. Kowalski Sp.j.	29.10.2020 29.10.2019 14:34	0,6	0,3
	Cenos Kasza jaglana 400 g		POLSKA	NIE	Cenos Sp. z o.o.	08.2020 31.10.19A/PL 07:56 08.2020 31.10.19A/PL 07:57	0,67	0,34
	Płony Natury Kasza Jaglana 400g		POLSKA	NIE	Sawex Sp. z o.o. Foods Sp. k. dla Jeronimo Martins Polska S.A.	05.08.2020 499PLBHM19DA19 11:40	4,68	2,34

*Wyznaczona niepewność rozszerzona dla oznaczenia glifosatu w zbożach, w metodzie stosowanej przez Laboratorium, wynosi 7%, ale w badaniach oficjalnie wydawanych przez laboratorium postępuje się 50% niepewnością rozszerzoną, która jest zalecana zgodnie odpowiednimi wytycznymi w UE (dokument SANTE/12682/2019). Konsekwencją zastosowania 50%-wej niepewności, jest to, że za przekroczenie normy (rozp. we nr 396/2005) uważa się taką ilość pozostałości, która jest większa niż dwukrotność normy.

Odpowiedzi Producentów i Dystrybutorów

Nasze dwa badania wykazały, że na 10 badanych przez nasz produkt, w każdym badaniu 6 z nich miało przekroczenia. Każdy z producentów z przekroczeniami otrzymał informację mailową o wykrytym przekroczeniu i prośbę o wskazanie, jakie działania naprawcze zamierza podjąć. Przy wcześniej opublikowanym badaniu kasz gryczanych nie mieliśmy żadnego odzewu. Tym razem większość producentów ustosunkowała się do naszej prośby i przestała nam swoje odpowiedzi.

Przed wszystkim każdy z producentów i dystrybutorów zapewnił nas, że robi wszystko, co w jego mocy, by zapewnić jak najwyższą jakość i bezpieczeństwo oferowanych produktów. Dostaliśmy kilkudziesięcio-stronicowe opracowania na to wskazujące. Większość producentów przestała też swoje badania, które nie tylko wskazują brak przekroczeń, Najwyższych Dopuszczalnych Poziomów Pozostałości Glifosatu, ale wręcz brak jego występowania w ogóle.

Skąd bierze się rozbieżność w różnych badaniach tego samego produktu?

Jeżeli za „ten sam produkt” uznamy jedną partię danego produktu to miejmy świadomość, że w jednej partii produktu może znajdować się kasza, która pochodzi z wielu różnych upraw. Nasze badania są badaniami punktowymi, gdzie próbka analityczna jest przygotowywana na bazie 1kg produktu. Jest to minimalna ilość, jaką wymaga laboratorium, by przeprowadzić i w razie potrzeby powtórzyć wiarygodne badanie. Jest to też ilość, jaką przeciętny konsument nabywa podczas zakupów. Może się więc zdarzyć, że w jednym kg produktu przekroczenie będzie wielokrotne, a w innym w ogóle nie wystąpi, bo będzie on pochodził od innego dostawcy surowca.



Czy producenci podejmują jakieś działania naprawcze i prewencyjne na przyszłość?

I tutaj odpowiedzi są podzielone. Jedni nie widzą problemu, skoro ich wyniki nie wykazują przekroczeń i wręcz nakłaniają nas do zaniechania publikacji „szkodliwych” raportów (Sonko), inni deklarują zaostrzenie polityki zakupowej surowca i wdrożenie kolejnych punktów kontroli jakości (Melvit, Kupiec, Biedronka). Dla przykładu Biedronka, nie czekając na publikację raportu, już podjęła działania wycofując z rynku partię kaszy z przekroczeniami wskazaną przez nas oraz dwie inne partie tego produktu nie badanych przez nas. Świadczy to o poważnym potraktowaniu naszego zgłoszenia. Zastrzeżenie natomiast budzi fakt, że Biedronka przy uruchomieniu akcji zwrotu produktu nie podała konsumentom powodu tego zwrotu.

Pojawiły się też głosy, że zanieczyszczenie surowca pozostałościami glifosatu i innych substancji staje się coraz większym problemem dla branży spożywczej wymagającym zmian systemowych. Firma Melvit przyznała, że z problemem pozostałości glifosatu zmagają się nawet najwięksi światowi producenci, a sytuacja wymaga podjęcia wspólnych działań zmuszających dostawców do poprawy jakości upraw. Firma Janex zadeklarowała otwartość na prowadzenie dialogu z Fundacją Konsumentów i Programem FoodRentgen oraz innymi instytucjami. Producent widzi potrzebę włączenia rolników, skupcy zbóż, pozostałych producentów kasz oraz podmioty regulujące i powiązane z rynkiem kasz do aktywnego włączenia się w przeciwdziałanie temu problemowi. Te głosy są bardzo cenne dla nas konsumentów. Świadczą o tym, że są tacy polscy producenci żywności, którzy chcą i szukają zmian na lepsze. To właśnie ci producenci dają nam nadzieję na poprawę jakości żywności na naszym stole.

Zachęcamy do zapoznania się z zestawieniem odpowiedzi przestanych przez producentów i dystrybutorów na stronie internetowej

www.foodrentgen.eu/pl/raport-kasze-jaglone



Partnerzy Raportu



Fundacja Konsumentów jest niezależną organizacją pozarządową, która dba o interesy konsumentów czyli nas wszystkich. Fundacja prowadzi akcje edukacyjne, konsultuje nowe przepisy konsumenckie, udostępnia niezależne testy produktów www.testy.konsumenci.org, a także udziela konsumentom bezpłatnej pomocy prawnej w ramach Infolinii Konsumenckiej (ok. 7 tys. porad miesięcznie) oraz portalu porady.konsumenci.org, gdzie w kilka minut konsument może samodzielnie znaleźć odpowiedź na nurtujący go problem związany z zakupionym towarem. Fundacja szkoli także przedsiębiorców z prawa konsumenckiego www.szkolenia.konsumenci.org.



Program FoodRentgen, to ogólnopolska akcja zajmująca się zagadnieniami świadomej konsumpcji. Misją Programu jest przeciwdziałanie zjawisku asymetrii informacji na rynku spożywczym. Zjawisko to godzi w interesy konsumentów, jak i wytwórców wysokiej jakości produktów spożywczych <https://youtu.be/4kgsyUk6Ep4>. Twórcy programu we współpracy z instytutami badającymi żywność postawili sobie za cel znalezienie i oznaczenie najczystszych produktów spożywczych pod względem pozostałości pestycydów i metali ciężkich. Wyniki swoich analiz publikują w postaci Raportów Konsumenckich dostępnych na stronie www.foodrentgen.eu



Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach jest jednym z najlepszych, nie tylko w Polsce, ale również w całej Europie, laboratoriów specjalizujących się w badaniach żywności. Obecnie Instytut zatrudnia 470 osób, w tym 39 profesorów, 69 adiunktów i 46 asystentów. W prace nad Raportem zaangażowany był Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach. www.inhort.pl



INSTYTUT SPRAW OBYWATELSKICH

Instytut Spraw Obywatelskich jest organizacją obywatelską niezależną od partii politycznych. Od 2004 roku rozwija, kształtuje i promuje postawy obywatelskie oraz działa po stronie obywateli. Wśród podejmowanych inicjatyw szczególne miejsce zajmuje walka o podniesienie jakości życia, na którą składają się również wartościowa żywność i czyste powietrze. Dlatego od 2009 roku organizacja walczy o wprowadzenie w Polsce systemu znakowania produktów żywnościowych – „wolne od GMO”. Stojąc po stronie konsumentów, w swoich działaniach domaga się przestrzegania jednego z ich podstawowych praw: prawa do uzyskania wyczerpującej informacji na temat produktu.
www.inspro.org.pl



**MUZEUM PAŁACU
Króla Jana III
W WILANOWIE**

Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie opiekuje się świadectwami pamięci o królu Janie III i istniejącym od 1805 r. muzeum Stanisława Kostki Potockiego. Udostępniając je publiczności, nowocześnie edukuje o czasach obu patronów i kultywuje wartości tradycji staropolskiej. Kształtuje postawy obywatelskiej i patriotycznej odpowiedzialności za dziedzictwo narodowe kulturowe i przyrodnicze. Od 2009 r. muzeum wydaje najstarsze polskie książki kucharskie w serii *Monumenta Poloniae Culinaria*. Źródła historyczne stały się inspiracją dla programu rekonstrukcji kulinarnej „Ogród-Kuchnia-Stół”, w ramach którego od 2014 r. prowadzone są warsztaty kulinarne, przyrodnicze i kultury stołu dla dzieci, młodzieży i dorosłych.
www.wilanow-palac.pl

Patroni Medialni

EKO
style

Biokurier.pl



Masz spór z firmą?

Skorzystaj z bezpłatnego i szybkiego narzędzia.

- ✓ Zarejestruj się
- ✓ Opisz swój problem
- ✓ Wyślij zgłoszenie do firmy

Załatw sprawę >



Działanie sfinansowane ze środków Programu Rozwoju Organizacji Obywatelskich
na lata 2018-2030

