

“Rivista di Diritto Alimentare”¹

A. Musio, *Scelte alimentari dei genitori e interesse del minore* (Wybory żywności dokonywane przez rodziców a interes dziecka), RDA 2017, nr 2, s. 4-14.

Kwestia decyzji dotyczących tytułowych wyborów rodzi konflikty między rodzicami a dziećmi podlegającymi ich władzy rodzicielskiej, zwłaszcza gdy nie są zgodni co do wyboru diety (np. weganizm od wczesnych lat dzieciństwa). Powstają między nimi kontrowersje, czy dany wybór rodzica służy zdrowiu dziecka, co z kolei z reguły wymaga oceny medycznej. Należy pamiętać o art. 14 ust. 3 Karty Praw Podstawowych Unii Europejskiej, który stanowi o prawie rodziców do wychowania dziecka

¹ Publikowane na stronie <http://www.rivistadirittoalimentare.it/rivista>.

m.in. wedle ich przekonań religijnych. Analogiczne rozwiązanie zawarte jest w art. 30 ust. 1 włoskiej Konstytucji, które statuuje tak prawo, jak i obowiązek rodziców w zakresie wychowania dzieci. Z drugiej strony nie może ująć uwadze prawo dziecka do odpowiedniej – z punktu widzenia jego rozwoju – żywności wynikające z Konwencji Praw Dziecka wiążącej we włoskim porządku prawnym. Artykuł w oparciu o analizowane orzecznictwo sądów włoskich przedstawia trudności w rozstrzyganiu konfliktów związanych ze zderzeniem różnych wartości i dóbr.

N. Lucifero, *L'immissione in commercio di alimenti geneticamente modificati* (Wprowadzanie do obrotu produktów genetycznie modyfikowanych), RDA 2017, nr 2, s. 52-70.

Przedmiotem rozważań są kwestie wprowadzania do obrotu genetycznie zmodyfikowanej żywności produkowanej przez producentów z Unii Europejskiej bądź importowanych z państw trzecich. Jej prawna regulacja ma na celu zagwarantowanie ochrony konsumenta i jego zdrowia, a także uwzględnia bezpieczeństwo żywności z perspektywy potrzeb konsumenta, jak i w kontekście rozbieżności między zasadami stosowania GMO w rolnictwie i wprowadzania do obrotu żywności GMO na rynku UE. Ustawodawca rozróżnia ogólne wymogi dotyczące wprowadzania do obrotu genetycznie zmodyfikowanej żywności na podstawie jej przeznaczenia, zgodnie z rozporządzeniem nr 178/2002 oraz wymogi szczególne uregulowane w rozporządzeniach nr 1829/2003 i 1830/2003. Autor dostrzega więc dwutorowość regulacji prawnej, tj. z jednej strony możliwość wyboru, którą mają państwa członkowskie w kwestii upraw GMO, co prowadzi do różnic w porządkach krajowych, a z drugiej – regulację rynku żywności, w ramach której obowiązuje zasada swobody przepływu towarów.

L. Polackova, *Food losses and waste at stake in international trade: The role of food quality standards for fresh fruit and vegetables* (Straty żywności i marnotrawstwo w handlu międzynarodowym. Rola norm jakości żywności dla świeżych owoców i warzyw), RDA 2017, nr 2, s. 71-78

Autorka porusza problem marnowania żywności w kontekście międzynarodowego obrotu żywnością. Jak wskazują powołane w artykule dane, aż jedna trzecia żywności produkowanej na świecie marnuje się, co rodzi poważne skutki społeczne i środowiskowe. Najbardziej podatne na utratę świeżości oraz innych właściwości są świeże owoce i warzywa, stanowiące jednocześnie przedmiot międzynarodowego obrotu handlowego. Są one często marnowanymi produktami rolnymi w całym łańcuchu dostaw żywności. Autorka wskazuje, że istnieją różne sposoby przeciwdziałania opisanemu zjawisku, np. poprzez sprzedaż świeżych owoców i warzyw na targowiskach i w sklepach, bez konieczności przestrzegania rygorystycznych norm jakości. Autorka uważa, że istnieje potrzeba rewizji istniejących regulacji prawnych. W rzeczywistości, według

FAO, uproszczone wymogi i wdrażanie norm jakości żywności mogą prowadzić do zmniejszenia strat żywności i odpadów na poziomie międzynarodowym.

L. Costato, *Produttori agricoli, trasformatori, e reputazione dei prodotti alimentari: una relazione cruciale* (Producenci rolni, przetwórcy i reputacja produktów żywnościowych – zasadnicze związki), RDA 2017, nr 3, s. 1-2.

Autor przywołuje przykłady, które świadczą o wytwarzaniu niektórych produktów żywnościowych mających obecnie status produktów z chronionymi oznaczeniami geograficznymi czy nazwami pochodzenia. Na przykład ser Parmigiano-Reggiano (parmezan) znany był już od 1300 roku, na co wskazuje wzmianka w *Dekameronie* Boccaccia. Istnienie sera Gorgonzola można datować na XV wiek. Tego typu produkty, noszące chronione nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficzne, zdaniem autora stanowią rezultat połączenia „dwóch podstawowych komponentów: produktów rolnych pierwotnych oraz wiedzy przetwórców”. Wiele efektów osiąga się dzięki umiejętności i pracy przetwórców. Dlatego renomę włoskich produktów żywnościowych zawdzięczać należy nie tylko oznaczeniom ChNP i ChOG, ale także fachowej wiedzy przetwórców, którą należy chronić i wzmacniać w taki sposób, by zachować wspomniane walory.

L. Leone, *Towards new “digital insights”. The value of Open Data for food information in Europe* (Ku nowym “cyfrowym spostrzeżeniom”. Wartość danych „Open Data” dla informacji o żywności w Europie), RDA 2017, nr 3, s. 4-19.

Przedmiotem rozważań jest problematyka wykorzystania tzw. „otwartych danych” (open data) czy inaczej „danych otwartego dostępu” w sektorze spożywczym. Ogromna ilość danych udostępnianych obywatelom, zdaniem autora, radykalnie zmienia relacje między instytucjami, przemysłem i społeczeństwem. Jednostki muszą czuć się pewnie w stosunku do działań prowadzonych na szczeblu instytucjonalnym. Dzięki dostępowi do informacji sektora publicznego konsument-obywatel ma możliwość podejmowania bardziej świadomych decyzji, bo opartych na wiedzy o dopasowaniu produktu czy usługi do jego indywidualnych potrzeb i interesów. Korzystanie z danych „otwartego dostępu” w sektorze spożywczym w powiązaniu z regulacją europejskiego prawa żywnościowego (zjawisko to nazywa autor „cyfrowym wglądem”) może odegrać rolę w generowaniu realnych interakcji między władzami instytucjonalnymi a obywatelami.

Oprac. KATARZYNA LEŚKIEWICZ