

WIESŁAW GROCHOWSKI

## Nowe rozporządzenie o grzybach jadalnych

A New Ordinance on Edible Mushrooms

**P**oprzednie rozporządzenie o grzybach i ich przetwarzaniu (5) ukazało się 35 lat temu. Polscy i zagraniczni specjaliści ocenili wysoko zarówno samą ideę (chronić człowieka przed grzybami, a w drugiej kolejności — chronić grzyby przed człowiekiem), jak i koncepcję oraz wykonanie. Pozytywną opinię wyraził np. austriacki minister, Przewodniczący Europejskiej Rady do Spraw Kodeksu Żywnościowego, dr inż. H. Frenzel, wypowiadając się nie tylko od siebie, lecz także w imieniu ekspertów zachodnioniemieckich (3).

Po tak długim okresie przepis ten wymagał jednak aktualizacji. Od 9.09.1993 r. obowiązuje nowe rozporządzenie (6). Tytuł dawnego aktu prawnego dokładniej zapowiadał jego treść, a jednocześnie wyjaśniał, dlaczego wydał go Minister Zdrowia.

W tytule i w § 1 nowego rozporządzenia użyto sformułowania: "wykaz grzybów jadalnych". Składa się on z 34 pozycji, nie jest więc kompletną listą nadających się do spożycia grzybów występujących lub uprawianych w Polsce. W rzeczywistości jest to — tak jak w poprzednim rozporządzeniu — wyszczególnienie grzybów dopuszczonych do obrotu handlowego, jakkolwiek tego wyraźnie nie powiedziano. Z pewnością nie popełni wykroczenia ten, kto zużyje we własnym gospodarstwie domowym, albo podaruje znajomym zebrane grzyby jadalne, choćby należały one do gatunków nie wymienionych w rozporządzeniu.

Lista zawiera następujące gatunki: 1) borowik szlachetny (prawdziwek, wszystkie odmiany) — *Boletus edulis* Bull. ex Fr., 2) koźlarz babka (wszystkie odmiany) — *Leccinum scabrum* (Bull.) S.F. Gray, 3) koźlarz grabowy — *L. griseum* (Quel.) Sing., 4) koźlarz czerwony (wszystkie odmiany) — *L. aurantiacum* (Bull.) S.F. Gray, 5) maślak pstry — *Suillus variegatus* (Swartz) O. Kuntze, 6) m. sitarz — *S. bovinus* (L.ex Fr.) O. Kuntze, 7) m. ziarnisty — *S. granulatus* (L.) O. Kuntze, 8) m. zwyczajny — *S. luteus* (L.) S.F. Gray, 9) m. żółty — *S. grevillei* (Klotzsch) Sing. Klotzsch, 10) piaskowiec kasztanowaty — *Gyroporus castaneus* (Bull.) Quel., 11) p. modrzak — *G. cyanescens* (Bull.) Quel., 12) podgrzybek brunatny — *Xerocomus badius* (Fr.) Kuhn ex Gilb., 13) p. zajacek — *X. subtomentosus* (L.) Quel., 14) p. złotawy — *X. chrysenteron* (Bull.) Quel., 15) czubajka kania — *Macrolepiota procera* (Scop.) Sing., 16) dwupierścieniak cesarski — *Catathelasma imperiale* (Fr.) Sing., 17) gaśka zielonka — *Tricholoma flavovirens* (Pers.) Lund et

Nannf., 18) kolczak obłączasty — *Hydnum repandum* L., 19) lejkowiec dęty — *Craterlelus cornucopioides* (L.) Pers., 20) lejkówka wonna — *Clitocybe odora* (Bull.) Kummer, 21) mleczaj rydz — *Lactarius deliciosus* Fr., 22) m. smaczny — *L. volemus* Fr., 23) opieńka miodowa — *Armillariella mellea* (Vahl. in Fl. Dan.) P. Karst., 24) pieczarka dwuzarodnikowa — *Agaricus bisporus* (Lange) Sing., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżnowiały, 25) p. lśniąca — *A. silvaticus* Schaeff., uwaga podana w p. 24 dotyczy także p. 25–29, 26) p. ogrodowa — *A. hortensis* (Cooke) Pil., 27) p. polna — *A. campestris* (L.) Fr., 28) p. szlachetna — *A. bitorquis* (Quél.) Sacc., 29) p. zaroślowa — *A. silvicola* (Vitt.) Sacc., 30) pieprznik jadalny (kurka) — *Cantharellus cibarius* Fr., 31) płachetka kołpakowata — *Rozites caperata* (Pers. ex Fr.) P. Karst., 32) twardzioszek przydrożny — *Marasmius oreades* (Bolt.) Fr., 33) bocznik ostrygowaty — *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) Kummer, 34) twardziak (shii-take) Po-Ku — *Lentinus edodes* (Berk.) Sing. z przeznaczeniem dla restauracji chińskich.

Wszystkie smardzowate zostały objęte całkowitą ochroną gatunkową (2, 4). Słusznie więc wyłączono smardza jadalnego i s. stożkowatego. Dyskusyjne natomiast jest usunięcie kolczaka (sarniaka) dachówkowatego. W wymiarze ogólnokrajowym jest to rzeczywiście gatunek dość rzadki, lokalnie jednak zdarza się obfite owocnikowanie (1); pamiętam imponujące wysypy sarniaka w zachodniej części Borów Tucholskich. Zaszkozić może tylko zjedzony na surowo.

Dodano dwa gatunki grzybów uprawianych (poz. 33 i 34) oprócz pieczarki. Dopisek o przeznaczeniu twardziaka dla restauracji chińskich (wyłącznie?) wydaje się zbędny. Wprawdzie uprawa tego grzyba jest bardzo rozpowszechniona na Dalekim Wschodzie, ale opanowano ją także w Polsce (rozprawa doktorska Ł. Brodziaka pod opieką promotorską J. Ważnego) i wprowadzono do praktyki. Z tej grupy grzybów pominięto pierścieniaka, być może dlatego, że jego uprawa nie rozwinęła się szeroko, chociaż w swoim czasie bardzo ją propagowano, powołując się na przykład Węgier.

Na nową listę wprowadzono lejkówkę wonną, mleczaja smacznego i dwa dodatkowe gatunki pieczarek (poz. 20, 22, 28, 29), co nie budzi zastrzeżeń. Zupełnie nie wiadomo natomiast, czym kierowali się autorzy rozporządzenia, wpisując na listę dwupierścieniaka cesarskiego (poz. 16). Jest to gatunek rzadki. W nowej książce popularnej o grzybach został po prostu pominięty (7). Wciągnięto go nawet na listę "roślin" zagrożonych (8); przydano mu symbol "V", co znaczy: "Narażony. Gatunki, które zapewne przesuną się w najbliższej przyszłości do kategorii wymierających, jeśli nadal będą działać czynniki zagrożenia". Sądzę, że dwupierścieniaka cesarskiego nie powinien być dopuszczony do obrotu handlowego.

Dalsze drobne różnice liczebności gatunków wynikają z przesunięć w systematyce, które zaszły w ciągu 35 lat. W rezultacie ogólnym nowa lista jest o 3 pozycje obfitsza od poprzedniej.

W żadnym z dwóch porównywanych wykazów nie ma gołąbków (syrowiatek), prawdopodobnie ze względu na niejakie trudności wyróżnienia gatunków jadalnych. Są jednak wśród tych grzybów pospolite, smaczne, przydatne na potrawy i przetwory.

Oczywiście, zaktualizowano nomenklaturę. W poprzednim wykazie koźlarze, maślaki, podgrzybki i piaskowce figurowały jako borowiki; orientację "who's who" umożliwiały tylko nazwy gatunkowe.

Przetwory grzybowe dopuszczone do obrotu omówiono w nieco innym, być może logicznym porządku. Asortyment wzbogacono o "grzyby blanszowane, stanowiące półprodukt nietrwały...", "grzyby duszone w tłuszczu..." oraz "inne przetwory grzybowe lub inne przetwory z dodatkiem grzybów...", co otwiera zupełną dowolność. Jednocześnie uwzględniono nowsze poglądy na jakość przetworów, wymagania wobec nich i cechy dyskwalifikujące. Zamiast jednego stopnia specjalisty (grzyboznawcy) wprowadzono aż dwa stopnie: klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.

Klasyfikator musi mieć wykształcenie średnie, ukończyć kurs specjalistyczny, zdać komisyjny egzamin i uzyskać uprawnienia od wojewódzkiego inspektora sanitarnego. Konieczny jest on w punktach skupu grzybów surowych oraz na targowiskach w celu oceny grzybów surowych przeznaczonych do sprzedaży.

Kandydat na grzyboznawcę musi legitymować się wykształceniem wyższym, ukończyć kurs prowadzony przez wojewódzką stację sanitarno-epidemiologiczną w Poznaniu, zdać komisyjny egzamin. Uprawnienia nadaje mu w zasadzie Główny Inspektor Sanitarny. Grzyboznawca niezbędny jest w zakładzie produkującym przetwory grzybowe, a także przy skupie grzybów suszonych oraz na targowiskach do atestowania grzybów surowych przeznaczonych do sprzedaży.

Z pewnością, nie wszyscy interesujący się problematyką podzielą pogląd, że do biegłego opanowania znajomości grzybów jadalnych i trujących, a także umiejętności oceny surowca i przetworów grzybowych niezbędne jest wyższe wykształcenie. Nie wiadomo też, w jaki sposób głębokie studia np. hinduistyczne mają przyczynić się do opanowania takiej wiedzy: w rozporządzeniu nie określono rodzajów wymaganych studiów.

Szczególną rolę w zakresie szkolenia, uznawania i ewidencjonowania grzyboznawców przyznano Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Poznaniu i stacji sanitarno-epidemiologicznej w Poznaniu. Tamtejszy ośrodek rzeczywiście kładzie szczególny nacisk na zwalczanie zatruc powodowanych przez grzyby. W swoim czasie dyrektorem stacji był tam dr St. Grzymała, znany działacz, odkrywca i autor publikacji w tej dziedzinie.

Obydwa rozporządzenia uznają za przetwory grzybowe dopuszczone do obrotu wyłącznie produkty zakładów przemysłowych. Jak dotychczas jednak nie zlikwidowano handlu grzybami suszonymi i marynowanymi wytwarzanymi przez zbieraczy i inne osoby fizyczne; prawdopodobnie tak będzie nadal.

W poprzednim rozporządzeniu zamieszczono zakaz handlu domokrażnego. W obecnym — ustalono, że grzyby surowe dziko rosnące wolno sprzedawać w placówkach handlowych lub na targowiskach, ale nie dodano "wyłącznie", a więc została niejasność. Według poprzedniego rozporządzenia grzybami świeżymi i przetworami pochodzącymi z importu można było obracać tylko za zgodą Głównego Inspektora Sanitarnego. Obecnie przydałoby się jeszcze surowsze postanowienie w tej sprawie, ponieważ z wschodnich granic przywozi się znaczne ilości podejrzanych grzybów. Żadne z dwóch rozporządzeń nie wymienia sankcji za łamanie zawartych w nich przepisów.

Po wydaniu pierwszego rozporządzenia uznano za wskazane i zapowiedziano sporządzenie listy grzybów szczególnie niebezpiecznych dla człowieka z powodu silnej toksyczności lub podobieństwa do grzybów jadalnych. Takiego wykazu jednak, jak dotychczas, nie ogłoszono. Nie ma go także w nowym rozporządzeniu.

W przedostatnim paragrafie nowego aktu prawnego unieważniono poprzednie rozporządzenie. Nie wiadomo natomiast, czy nadal obowiązuje wydane niezależnie od rozporządzenia zezwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego dopuszczające tylko do przetwórstwa następujące gatunki grzybów: piestrzenica kasztanowata, gołąbek cukrówka, gąska niekształtna, gąska majówka, gąska naga i lejkówka cesarska (dawna nazwa dwupierścieniaka cesarskiego).

Długo pracowano nad nowym rozporządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej. Wydaje się jednak, że trochę za krótko.

## Literatura

1. Grochowski W., Grochowski A. Leśne grzyby, owoce i zioła (w druku).
2. Grzywacz A. Grzyby chronione. PWRiL, Warszawa 1989.
3. Protokół z posiedzenia Podkomisji Grzybów i Przetworów Grzybowych w Europejskiej Radzie do Spraw Kodeksu Żywnościowego. Warszawa, 15–16.04.1959.
4. Rozporządzenie Ministra Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego z 30.04.1983 r. w sprawie wprowadzenia gatunkowej ochrony roślin (Dz. U. nr 27, poz. 134).
5. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 10.01.1959 r. w sprawie nadzoru sanitarnego nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów (Dz. U. nr 5, poz. 34).
6. Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z 18.08.1993 r. w sprawie wykazu grzybów jadalnych, wymagań technologicznych ich przetwarzania i obrotu oraz nadawania uprawnień w zakresie grzyboznawstwa (Dz. U. nr 79, poz. 374).
7. Wojewoda W. Podręczny atlas grzybów. PWRiL, Warszawa 1992.
8. Zarzycki K., Wojewoda W., Heinrich Z. (red.): Lista roślin zagrożonych w Polsce, wyd. drugie. Instytut Botaniki im. Wł. Szafera PAN, Kraków 1992.

## Summary

In the Journal of Laws there was a new ordinance by the Minister of Health and Social Care issued on 18 aug. 1993 published, concerning the register of edible mushrooms, technological requirements of their processing and trade, as well as on bestowing legal validation in the field of the knowledge on mushrooms. The ordinance replaced the previous one issued by the Minister of Health on 10 Jan. 1959, concerning a sanitary supervision over the mushroom trade and processing.

The new register of mushrooms that are allowed to be traded (page ) contains 34 species, by 3 items more than the previous one. Among other species two kinds of morels

(*Morchella*) have been removed from the list because they were put under the strict species protection. Two species (*Pleurotus ostreatus* and *Lentinus edodes*) have been added; they are cultivated in Poland beside the *Agaricus mushroom*.

The requirements toward processed mushroom products have been more precisely elaborated, taking also into account more recent information in this domain.

Two levels of specialists have been established for the mushroom trade branch. A mushroom classification expert ought to have a secondary education, while an expert on mushrooms — higher education. Candidates for each those levels study at specialized courses and then pass an examination before a commission. The mushroom classification expert is necessary in stands where raw mushrooms collected are being purchased, and as well on markets where he assesses raw mushrooms destined to sales. A plant that produces processed mushroom products has an obligation to employ an expert on mushrooms. A person with such authorization is also necessary at a collecting purchase of dried mushrooms, and he tests raw mushrooms destined to sales on the market.

The author of the paper reports on the new ordinance and he analyzes it critically, underlining its considerable defects.