

# NOTATKA

## z posiedzenia Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**Data posiedzenia: 18 lutego 2014 r.**

**Nr posiedzenia: 95**

---

Posiedzeniu przewodniczył: przewodniczący komisji Jerzy Chróścikowski.

- Porządek posiedzenia:**
1. Informacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na temat rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r., odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych oraz jego skutków dla polskich producentów żywności.
  2. Informacja Ministra Zdrowia na temat rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r., odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych oraz jego skutków dla konsumentów.

- W posiedzeniu uczestniczyli:
- senatorowie członkowie komisji: Przemysław Błaszczyk, Jerzy Chróścikowski, Beata Gosiewska, Henryk Górski, Piotr Gruszczyński, Andrzej Grzyb, Jan Maria Jackowski, Kazimierz Jaworski, Andrzej Kobiak, Ireneusz Niewiarowski, Wiesław Kilian, Marek Konopka, Marian Poślednik, Zdzisław Pupa, Grzegorz Wojciechowski, Roman Zaborowski,
  - oraz senatorowie: Andrzej Matusiewicz, Maciej Klima,
  - goście:
    - Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi:
      - podsekretarz stanu Tadeusz Nalewajk,
      - naczelnik Wydziału Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii Barbara Olszewska,
    - Ministerstwo Zdrowia:
      - specjalista w Departamencie Zdrowia Publicznego Marta Wojciechowska,
    - Najwyższa Izba Kontroli:
      - doradca techniczny w Departamencie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Jerzy Dawidek,
    - Główny Inspektorat Weterynarii:
      - zastępca głównego lekarza weterynarii Jarosław Naze,
    - Główny Inspektorat Sanitarny:
      - p.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz,
      - główny specjalista w Departamencie Bezpieczeństwa

- Żywności i Żywienia Agnieszka Kwolek,
- naczelnik Wydziału ds. Współpracy Merytorycznej z Jednostkami Międzynarodowymi w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Joanna Furs,
  - Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny:
    - kierownik Zakładu Bezpieczeństwa Żywności Jacek Postupolski,
  - Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych:
    - zastępca głównego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych Andrzej Królikowski,
    - dyrektor Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów Dorota Bocheńska,
  - Sejm RP:
    - poseł Wiesław Gołojuch,
  - związki rolnicze i branżowe oraz inne instytucje:
    - członek Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Roman Dudek,
    - członek Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Fryderyk Kapinos,
    - członek Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Jacek Noworolnik,
    - członek Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Stanisław Mądry,
    - członek Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Andrzej Kurek,
    - zastępca przewodniczącego NSZZ RI „Solidarność” Zbigniew Obrocki,
    - prezes Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP Janusz Rodziewicz,
    - ekspert Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP prof. Andrzej Pisula,
    - starszy specjalista w Biurze Krajowej Rady Izb Rolniczych Krzysztof Przedpełski,
    - główny specjalista w Dziale Rolnictwa Ekologicznego i Programów Rolnośrodowiskowych w Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu Barbara Sazońska,
    - kierownik Zespołu Ekonomiki i Organizacji Produkcji Rolnej w Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu Janusz Lesisz,
    - wiceprezes zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński.

#### **Przebieg posiedzenia:**

- Ad li 2.** Informację na temat rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r., odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych oraz jego skutków dla polskich producentów żywności przedstawił podsekretarz stanu w Ministerstwie

Rolnictwa i Rozwoju Wsi Tadeusz Nalewajk. Przepisy rozporządzenia nie wprowadzają zakazu wędzenia żywności, a jedynie ustanawiają normy ograniczające zawartość niebezpiecznych dla zdrowia konsumentów substancji rakotwórczych w środkach spożywczych. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wychodząc naprzeciw przedsiębiorcom, którzy obawiają się, że nie spełnią przyjętych na poziomie unijnym nowych wymogów dotyczących wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), zadeklarowało pomoc producentom żywności w dostosowaniu się do nowych wymagań, polegającą na organizacji cyklu szkoleń dotyczących technik wędzenia. Odpowiednie prowadzenie procesu wędzenia metodą tradycyjną, tj. przy wykorzystaniu drewna, zapewnia spełnienie unijnych wymagań. Dostępne ministerstwu wyniki badań laboratoryjnych w kierunku WWA (badania urzędowe i właścicielskie) prowadzonych w latach 2012–2013 wskazują, że polskie produkty wędzone w zdecydowanej większości już obecnie spełniają nowe unijne normy.

Informację na temat rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r., odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych oraz jego skutków dla konsumentów przedstawił p.o. głównego inspektora sanitarnego Marek Posobkiewicz. Prace zmierzające do ograniczenia zanieczyszczenia żywności szkodliwymi WWA Komisja Europejska prowadziła od 2005 r. Ich celem było dokonanie przeglądu występowania WWA w różnych grupach środków spożywczych (w tym wcześniej nieregulowanych) oraz zmiana przyjętych wcześniej limitów, ewentualnie wprowadzenie nowych lub usunięcie grup, w których nie ma potrzeby określania najwyższych dopuszczalnych poziomów (NDP) dla WWA. Ze względu na rakotwórczość tych związków rozważane było obniżenie wartości NDP w tych grupach, w których jest to możliwe. Prace obejmowały m.in. gromadzenie wyników dotyczących występowania WWA w poszczególnych grupach środków spożywczych, w tym w grupie produktów mięsnych wędzonych. Wyniki mogły przedstawiać państwa członkowskie, a także organizacje branżowe i inne podmioty posiadające wiarygodne dane, a omawiano je w ramach posiedzeń Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego (SCOFCAH) Sekcji Bezpieczeństwo Toksykologiczne Łańcucha Żywnościowego, w których uczestniczyli przedstawiciele Polski. Dyskusję rozpoczęto wstępnie w 2008 r. i zakończono głosowaniem w roku 2011. W trakcie posiedzeń omówiono wszystkie grupy środków spożywczych, dla których zgromadzono dane. Szczególnie dużo czasu poświęcono zagadnieniu zanieczyszczenia WWA ryb wędzonych, a także produktom otrzymywanym z ziarna kakaowego. W Polsce w 2012 r. wykonano badania w kierunku WWA w 714 środkach spożywczych z różnych grup, w tym dla 103 z grupy mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych. Zebrane dane nie wskazały na istotną liczbę przekroczeń dopuszczalnych limitów. W grupie produktów mięsnych wędzonych wszystkie próbki spełniały aktualne w 2012 r. wymagania, tj. 5 µg/kg dla benzo(a)pirenu i 30 µg/kg dla sumy czterech WWA, a w przypadku wzięcia pod uwagę niższych wartości NDP (tj. odpowiednio 2 i 12 µg/kg), obowiązujących od 1 września 2014 r., możliwe byłoby zakwestionowanie jednego środka spożywczego. Wyniki urzędowej kontroli żywności w Polsce, zdaniem przedstawiciela inspekcji sanitarnej, nie wskazują na możliwość pojawienia się znacznych trudności dla producentów żywności.

Podczas dyskusji wskazywano, że wejście w życie rozporządzenia spowoduje, iż przedsiębiorcy, którzy produkują żywność tradycyjną wędzoną drewnem, będą musieli zaprzestać takiej działalności. Będzie to wielki cios w polskich producentów wyrobów tradycyjnych i regionalnych produkujących tą metodą. Pytano, jaka jest skala monitoringu żywności pochodzenia zwierzęcego w zakresie pozostałości WWA oraz

na jakiej podstawie uznano, że zaproponowane poziomy są nieszkodliwe. Pytano także, jaki był tryb konsultacji podczas prac nad rozporządzeniem. Przetwórcy zwracali uwagę na to, że sporym problemem może okazać się nie tylko poziom benzoapirenu, ale sama możliwość zbadania produktu pod tym kątem. W Polsce badania są bardzo drogie, a dostęp do nich trudny. To właśnie może być największe zagrożenie płynące z nowych regulacji – kolejny wymóg i dodatkowe koszty, które zdaniem wielu przetwórców są bezzasadne.

Odpowiadając na pytania, zastępca głównego lekarza weterynarii wskazywał, że mając na uwadze sygnały o możliwości zaistnienia problemu ze spełnieniem nowych limitów określonych dla WWA w polskich produktach wędzonych, główny lekarz weterynarii w lutym 2014 r. polecił wojewódzkim lekarzom weterynarii przeprowadzenie pilotażowego monitoringu żywności pochodzenia zwierzęcego ukierunkowanego na produkty wędzone metodą tradycyjną (mięso, ryby) w zakresie pozostałości WWA. Dopiero wyniki uzyskane po przeprowadzeniu tego monitoringu będą mogły obiektywnie zobrazować stan faktyczny i stanowić ewentualną podstawę do działań Polski zmierzających do zmiany przyjętych rozwiązań, np. do ewentualnego wystąpienia na forum Unii Europejskiej o odstępstwo dla produktów wędzonych w sposób tradycyjny. Należy bowiem zauważyć, że uzyskanie jakichkolwiek derogacji od unijnych przepisów wymaga przedstawienia rzetelnych i obiektywnych danych naukowych w przedmiotowym zakresie, w tym wyników badań laboratoryjnych.

Zdaniem p.o. głównego inspektora sanitarnego Marka Posobkiewicza producenci żywności, mając na uwadze odpowiedzialność za bezpieczeństwo wytwarzanych produktów oraz dobrą praktykę produkcyjną, powinni podejmować działania prowadzące do redukcji poziomu substancji szkodliwych w żywności.