



SENAT RP

ZAPIS STENOGRAFICZNY

Posiedzenie
Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi (95.)
w dniu 18 lutego 2014 r.

VIII kadencja

Porządek obrad:

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 do 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 do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych oraz jego skutków dla konsumentów.

(Początek posiedzenia o godzinie 14 minut 06)

(Posiedzeniu przewodniczy przewodniczący Jerzy Chróścikowski)

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Szanowni Państwo!

Pozwólcie, że otworzę posiedzenie Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jest to dzisiaj kolejne nasze posiedzenie, posiedzenie dziewięćdziesiąte piąte.

Mamy do rozpatrzenia dwa punkty. Pierwszy punkt dotyczy informacji ministra rolnictwa i rozwoju wsi na temat rozporządzenia Komisji Unii Europejskiej nr 835 z 2011 r. z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniającego rozporządzenie Wspólnot Europejskich nr 1881 z 2006 r. z dnia 19 grudnia 2006 r. odnośnie do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych oraz jego skutków dla polskich producentów żywności. W drugim punkcie jest informacja ministra zdrowia na temat rozporządzenia Komisji Unii Europejskiej. Już nie będę po raz drugi czytał tytułu, bo to jest to samo rozporządzenie, nie będę odczytywał nazwy w całości, bo wiemy, o co chodzi.

Miło mi powitać dzisiaj na naszym posiedzeniu pana ministra Tadeusza Nalewajka z osobami towarzyszącymi. Widzę, że ministerstwo jest licznie reprezentowane. Witam również przedstawicieli Najwyższej Izby Kontroli, przedstawicieli głównego inspektora sanitarnego. Witam też przedstawicieli Ministerstwa Zdrowia. Nie ma pana ministra zdrowia. Tak?

(*Głos z sali:* Jest główny inspektor sanitarny.)

Aha, jest główny inspektor sanitarny, pan Marek Posobkiewicz.

Jest z nami również główny inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, witam. Witam też inne osoby, które zechciały tak licznie dzisiaj przybyć, witam przedstawicieli związków, organizacji, izb regionalnych. Witam wszystkich gości, którzy zechcieli skorzystać z zaproszenia. Nie będę wszystkich wymieniał, żeby nie przedłużać, bo lista jest dość długa. Witam wszystkich państwa z osobna. Witam również państwa senatorów oraz pracowników sekretariatu.

Przechodzimy do pracy nad punktem pierwszym.

Pan minister ma prośbę, abyśmy zaczęli od jego wystąpienia, bo będzie musiał wyjść na konferencję. W związku z tym prosiłbym, Panie Ministrze, o zaprezentowanie zgodnie z porządkiem stanowiska rządu.

Wiemy, że pan minister był wczoraj w Brukseli, media donoszą, jakie działania zostały podjęte. Jeśli można, to prosilibyśmy o przekazanie komisji najnowszych wiadomości, oprócz tego, co mamy na piśmie.

Proszę.

Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Tadeusz Nalewajk:

Dziękuję bardzo.

Panie Przewodniczący! Wysoka Komisjo! Szanowni Państwo!

Jeśli chodzi o ostatnie stwierdzenie pana przewodniczącego, to wczoraj na posiedzeniu Rady Ministrów Unii Europejskiej do spraw Rolnictwa została przedstawiona – zrobiliśmy to łącznie z Litwą i kilkoma krajami – sprawa afrykańskiego pomoru świń. To jest oddzielna kwestia. Dzisiaj o godzinie 15.00 będzie konferencja prasowa. Niestety, mamy dwa potwierdzone przypadki, które nie są jeszcze potwierdzone jedynie przez tak zwane europejskie laboratorium referencyjne, przez Hiszpanię. Mamy nadzieję, że w czwartek to będzie wiadome. Taka jest procedura, jeśli chodzi o te sprawy.

Panie Przewodniczący! Szanowni Państwo!

Ja dzisiaj rozmawiałem z panem Posobkiewiczem i ja bym nie przedstawiał historii choroby w sensie całej przypadłości od 2004 r. czy od 2005 r., bo pan minister zdrowia, jak na razie, jest gospodarzem tego rozporządzenia, oczywiście wspólnie z poszczególnymi ministerstwami.

Myślę – pewnie tak jak większość państwa, bo już się spotykaliśmy z tym przy różnych okazjach – że temat jest dla nas bardzo ważny ze względu na to, że według nas, także na skutek ostatnich zmian, jeśli chodzi o zapatrywania żywnościowe Polaków, wędliny wędzone metodą tradycyjną, chodzi tu o obróbkę termiczną z wykorzystaniem dymu, są dla nas ważne.

Problem ten pojawił się w związku z rozporządzeniem, które zostało przyjęte w 2011 r., a po vacatio legis wchodzi w życie 1 września 2014 r. Generalnie chodzi o obniżenie NDP, najniższych dopuszczalnych poziomów węglowodorów wielopierścieniowych aromatycznych, a szczególnie benzopirenu, benzo-alfa-pirenu, dokładnie tak to się nazywa, czyli o ograniczenie z 5 do 2, zaś w przypadku czterech pozostałych z 30 do 12. Jest tu określona procedura, opisana w informacjach, które przedstawiamy wspólnie z ministrem zdrowia.

My po wielu spotkaniach w terenie postawiliśmy sprawę jasno w resorcie rolnictwa, wspólnie z ministrem zdrowia. Zresztą taka wspólna konferencja, wspólne spotkanie odbyło się 5 lutego czy 10 lutego. Spotkaliśmy się, aby ten problem po prostu rozwiązać. Oczywiście rozporządzenie Komisji Europejskiej działa wprost we wszystkich krajach. Na przykład w przypadku derogacji, czyli odstępstwa, nieobniżania tego w odniesieniu do szprot, było to sygnalizowane na etapie procedowania i ta derogacja obowiązuje wszystkie kraje, a nie ten kraj, który się dołączył, w tym przypadku była to Łotwa. Argument był taki, że benzopiren, czyli węglowodory WWA, jak są one w skrócie nazywane, powstają nie tylko w procesie spalania, ale mogą być również w środowisku i są w środowisku. W tym przypadku chodzi o zanieczyszczenie Morza Bałtyckiego, bo w takim środowisku one są.

Jako ciekawostkę podam, że Polska i Francja są największymi producentami benzopirenu, bo benzopiren jest wszędzie wokół nas. Gdy ktoś uruchomi silnik samochodu, to możemy sobie przez nozdrza zassać go dość sporo. Tak że to nie jest jedyne źródło.

Ale oczywiście odpowiednie instytucje unijne i świat nauki, wszyscy potwierdzili, że jest to kancerogenne. Zresztą nie podlega dyskusji to, że nawet te obniżone poziomy również są kancerogenne. Oczywiście w różnych produktach jest różna zawartość tych substancji, ale nie chcę o tym teraz dyskutować, zajmijmy się tym, co nas bezpośrednio dotyczy.

Założenie jest takie. Pierwsza podstawowa sprawa jest taka, że w tej chwili zostało już uruchomione działanie – mówię o wspólnych poczynaniach z ministrem zdrowia i resortem rolnictwa – żeby nie było uszczerbku, jeśli chodzi o liczbę podmiotów wykonujących tego typu działalność od 1 września 2014 r. To jest pierwsza sprawa. A żeby dojść do tego, musimy mieć wiarygodne dane. Zresztą pan minister Posobkiewicz o tym powie w imieniu ministra zdrowia i głównego inspektora sanitarnego. Uczestniczą w tym również przedstawiciele Państwowego Zakładu Higieny. Nie wiem, chyba nie pomyliłem nomenklatury. Jest stamtąd pan doktor czy pan dyrektor, to już nie jest ważne, który jest uczestnikiem tych prac. 10 lutego odbyło się posiedzenie zespołu do spraw zanieczyszczeń w żywności. Myśmy monitorowali w tej sprawie. Wcześniej odbywały się rozmowy naszych europarlamentarzystów i naszych przedstawicieli w Stałym Przedstawicielstwie RP o tym, jak do tego tematu podejść.

Oczywiście jest przyjazny klimat, tylko jest jeden warunek: my jako kraj musimy przedstawić wiarygodne dane, wyniki badań urzędowych, wykonanych w poszczególnych podmiotach zajmujących się wędzeniem z wykorzystaniem różnych technologii. Zawsze ten spór – patrz tu na pana profesora, na pana przewodniczącego – pojawia się na naszych spotkaniach, chodzi o technologię wędzenia. Ja nie chcę tu wnikać w technologię wędzenia, ale nie jest to bez wpływu na zawartość benzopirenu czy WWA w poszczególnych produktach.

Generalnie rzecz biorąc, powiem, że już jest przesądzone, że na początku pobierzemy sto pięćdziesiąt prób, sto dwadzieścia pięć prób w przypadku mięsa i dwadzieścia pięć prób w przypadku ryb. Mam nadzieję, że wspólnie

z głównym inspektorem ustalimy to przede wszystkim z panem ministrem Kalembą, który jeszcze o tym nie wie. W każdym razie dziś rozmawiałem z przedstawicielami samorządów wojewódzkich, którzy chcą się dołączyć, dołączyć w tym sensie, żeby dofinansować zwiększenie liczby badań urzędowych, żeby nasze badania były bardziej wiarygodne dzięki wielości badań wykonywanych przez poszczególne podmioty.

Szanowni Państwo, każdy podmiot – zresztą państwo o tym wiecie, są tu obecni przedstawiciele – produkuje różny asortyment, to nie jest jeden produkt. Jeden zakład może produkować różny asortyment, nie wiem, dziesięć, dwadzieścia różnych produktów, w zależności od tego, jaki to jest zakład. Zakłady są różne. Byłem na Podkarpaciu, właściwie to było w Małopolsce, ale inicjatorem była grupa inicjatywna, zresztą państwo są tutaj... Wielkość podmiotów wykonujących wędzenie metodą tradycyjną jest zróżnicowana, one zatrudniają od kilkunastu do kilkuset osób, więc wiadomo, że i asortyment będzie różny.

Tak jak mówię, chylę czoła również przed samorządami, bo współpracują z nami, mówię o samorządach wojewódzkich, które chcą się dołączyć, żebyśmy byli, jak mówię, w miarę wiarygodni.

Szanowni Państwo, powiem tak. Gdybyśmy 10 lutego mieli wyniki badań urzędowych, to przedstawiciel resortu zdrowia mógłby już mówić na ten temat w kontekście ewentualnych rozwiązań. Rozmowy były prowadzone. Państwo wiecie również z przekazów prasowych o tym, że nasi przedstawiciele, Stałe Przedstawicielstwo RP rozmawiało z komisarzem Borgiem. Tak jak mówię, jest do tego klimat, tylko podstawowa kwestia to kwestia przedstawienia wiarygodnych badań, których Polska do tej pory nie przedstawiła. Tylko tyle. Trzeba o tym mówić z poziomu badań, w czasie procedowania tego rozporządzenia trzeba o tym rozmawiać na tak zwanych poziomach eksperckich. Pan minister Kalemba bardzo dobrze to określił, gdy powiedział, że wszyscy przez ostatnie dziewięć lat mogliśmy więcej zrobić w tej kwestii. Tak jak mówię, nie chcę do tego wracać, po prostu trzeba ten problem rozwikłać.

Jedna kwestia to badania monitoringowe. Chcemy to zrobić za pieniądze Inspekcji Weterynaryjnej. Będzie nam może trochę trudno, ale zobowiązaliśmy się, że do końca marca przedstawimy wyniki tych badań. Wiemy, że dzisiaj część służb weterynaryjnych musi zajmować się czym innym, chodzi o pomór afrykański.

Druga kwestia. Myślę, że wiedzy nigdy za wiele. Jesteśmy na końcowym etapie opracowywania specyfikacji co do szkoleń w sprawie wędzenia. Myślę, że nie ma co się obrażać na ministra, który powiedział, że zorganizuje szkolenia. Zresztą na spotkaniu 5 lutego zostało to przyjęte.

Tak jak powiedziałem, jedna kwestia to są szkolenia, wzbogacenie wiedzy, druga kwestia to przedstawienie wiarygodnych badań urzędowych i rozmowa na szczeblu Komisji Europejskiej.

Szanowni Państwo, wygląda to w ten sposób, że gdybyśmy chcieli dzisiaj albo przełożyć, albo uzyskać derogację, czyli odstępstwo, to mamy partnerów z dwudziestu siedmiu krajów i żaden nie może być przeciw. Tak jak było, z tego, co pamiętam, w przypadku kredytów preferencyj-

nych dla rolników na zakup ziemi. Wtedy chyba część się wstrzymała, a reszta była za, nikt nie był przeciw. Taka jest procedura unijna.

Szanowni Państwo, Panie Przewodniczący, ten temat jest u nas szczególnie nośny, bo u nas jest wielość podmiotów. Dlatego nam na tym bardzo zależy. W kontekście różnych rozwiązań, które również chcemy proponować na obszarach wiejskich, dzisiaj takie jest stanowisko i takie są poczynania ministra rolnictwa we współpracy z instytucjami podległymi, jeśli chodzi o rozwiązanie tego problemu.

Panie Przewodniczący, jest zastępca głównego lekarza weterynarii, są państwo z departamentu żywności, wobec tego ja bym podziękował. Tak jak mówiłem, pan doktor Naze na bieżąco uczestniczy w pracach, jest też pan Posobkiewicz jako przedstawiciel resortu zdrowia w sprawie procedowania tegoż rozporządzenia. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Z tego, co rozumiem, ktoś zostaje w imieniu pana ministra. Tak?

(Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Tadeusz Nalewajk: Tak, tak.)

Kto będzie pana reprezentował? Pan dyrektor?

(Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Tadeusz Nalewajk: Pan Naze.)

Dobrze. Dziękuję panu ministrowi.

Teraz poproszę o wypowiedź w imieniu ministra zdrowia. Mam tu upoważnienie, które podpisał pan minister Bartosz Arłukowicz i w którym wskazał on, że będzie go reprezentował pan Marek Posobkiewicz, pełniący obowiązki głównego inspektora sanitarnego.

Panie Ministrze, proszę o przedłożenie stanowiska, jakie prezentuje Ministerstwo Zdrowia.

Pełniący Obowiązki Głównego Inspektora Sanitarnego Marek Posobkiewicz:

Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.

Panie Przewodniczący! Szanowni Państwo!

Rozporządzenie Komisji nr 835 z 19 sierpnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie nr 1881 z 2006 r. odnosi się do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych. O tych zmianach wspominał już przed chwilą pan minister, zresztą te dane, te poziomy, jak myślę, są już nam wszystkim tak dobrze znane, że nie będę tego powtarzał, aby nie tracić naszego wspólnego czasu.

W Polsce badania dotyczące wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych prowadzone są przede wszystkim w ramach urzędowej kontroli żywności oraz w ramach monitoringu niektórych grup środków spożywczych.

Po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej w 2004 r. niezwłocznie, to jest już od początku 2005 r., wdrożono urzędową kontrolę żywności w kierunku benzo(a)pirenu. W związku z wprowadzeniem od 1 września 2012 r. wartości najwyższej dopuszczalnych poziomów dla czterech

tych węglowodorów, w skrócie będę o nich mówił WWA, już w 2011 r. rozszerzono zakres badań w laboratoriach wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych. W 2012 r. wykonano badania w kierunku zawartości WWA w siedmiu-set czterech środkach spożywczych z różnych grup, w tym w stu trzech w przypadku 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 danym roku, czyli w 2012 r., wymagania, to jest 5 mikrogramów dla benzo(a)pirenu i 30 mikrogramów dla grupy, ale biorąc pod uwagę niższe wartości, które mają obowiązywać od 1 września 2014 r., możliwe byłoby zakwestionowanie jednego środka spożywczego.

Rozwinę może temat konsultacji unijnych. Pan minister przed chwilą powiedział, jakie tam są programy, powiedział o programach monitoringu, badań i ewentualnych szkoleń, wdrożonych już naszym krajem. W innych krajach unijnych dzieje się podobnie. Na spotkaniu, które odbyło się w zeszłym tygodniu, 10 lutego – było to posiedzenie Komitetu Ekspertów do spraw Zanieczyszczeń Środowiskowych i Przemysłowych – omawiany był między innymi temat stosowania obniżonych najwyższych dopuszczalnych poziomów dla benzo(a)pirenu i sumy tych czterech WWA w mięsie wędzonym i w produktach mięsnych wędzonych we wspomnianym terminie, to jest od 1 września 2014 r.

Na początku została tam przypomniana historia wcześniejszych dyskusji i przewodniczący poprosił państwa członkowskie o przedstawienie informacji, czy mają sygnały, w sprawie których monitowała strona polska, o trudnościach w utrzymaniu nowego poziomu węglowodorów wielopierścieniowych aromatycznych. Proszę państwa, przedstawiciel Polski powiedział, w czym tkwi nasz problem. Powiedział o tym, że zostaną wykonane badania monitoringowe produktów tradycyjnych. Pozwolą one na ocenę sytuacji, tak jak pan minister wspominał, na diagnozę problemu i zgromadzone wyniki będą mogły stanowić podstawę do dalszej dyskusji o najwyższych dopuszczalnych poziomach WWA w tej grupie środków spożywczych.

Również przedstawiciele innych państw członkowskich zabrali głos. Przedstawiciel Łotwy, która, jak wiemy, była objęta uchyleciem, jeśli chodzi o ten poziom, w przypadku szprot wędzonych, też powiedział, że obecnie nie mają dużej liczby badań dotyczących mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych, ale dane pochodzące z nadzoru właścicielskiego wskazują, że również u nich może to być istotny problem dla małych i średnich przedsiębiorstw stosujących tradycyjne techniki wędzenia. Wyniki te wskazują, że na ich rynku może to dotyczyć nawet 40% produktów. U nich również odbywa się gorąca dyskusja na ten temat. Łotwa zgadza się z naszym stanowiskiem, również uważa, że są potrzebne szczegółowe dane, i też zobowiązała się dostarczyć wyniki. Nie było przedstawiciela Litwy, ale przewodniczący przekazał, że Litwa też zgłaszała ten problem.

Przedstawiciel Szwecji przekazał, że problem ten dotyczy przede wszystkim przedsiębiorstw działających w małej skali. Szwecja podjęła podobne działania do tych, jakie podjęła Polska, mające na celu informowanie producentów o tym, co należy zrobić, aby ograniczyć poziomy WWA

w produktach wędzonych, ale problem ten nadal dotyczy pewnej grupy produktów. Szwedzi określili, że nawet 30% produktów mogłoby przekraczać nowe wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów.

Przedstawiciel Wielkiej Brytanii poinformował, że u nich nie obserwuje się tego problemu, powiedział, że to dotyczy innych krajów członkowskich. Jeśli chodzi o Chorwację, to problem nie był dokładnie rozpoznany, ale przedstawicielka Chorwacji miała skontaktować się z ich służbami weterynaryjnymi, żeby sprawdzić, jakie dokładnie poziomy są tam możliwe do osiągnięcia. Niemcy powiedzieli, że nie mają z tym problemu, Francja przyłączyła się do strony niemieckiej. Przedstawicielka Finlandii przedstawiła dane pochodzące z zakończonego programu badań monitoringowych, wskazujące na to, że w produktach wędzonych technikami tradycyjnymi obserwuje się wyższe poziomy zawartości WWA.

Przewodniczący w podsumowaniu zwrócił uwagę na to, że mamy do czynienia z produktami tradycyjnymi i być może będą występowały problemy z wdrożeniem dobrych praktyk bez utraty charakterystycznych cech produktów. DG SANCO jest w tej sprawie w kontakcie z DG AGRI. Tu również zwrócono uwagę na tradycyjny charakter tych produktów.

Przewodniczący przedstawił konkluzję, nawiązując do zapowiedzianego przez Polskę terminu dostarczenia wyników badań na początku kwietnia bieżącego roku, że do zagadnienia będzie można powrócić na podstawie wiarygodnych, czyli dobrze przygotowanych, badań monitoringowych z poszczególnych krajów. Powrót do tego tematu zaplanowany jest na najbliższe spotkanie, które przewodniczący zapowiedział na pierwszy tydzień maja bieżącego roku.

Przedstawiciel Polski będzie sukcesywnie prezentował stanowisko Polski, ze szczególnym uwzględnieniem propozycji merytorycznych ministra rolnictwa, i będzie składał sprawozdania w tym zakresie. Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Mamy dwie informacje, informację ministra rolnictwa i informację ministra zdrowia.

Teraz otwieram dyskusję.

Czy ktoś z państwa chciałby zabrać głos?

Państwo senatorowie na razie nie chcą zabierać głosu, teraz dopuścimy do głosu gości.

Proszę. I proszę się przedstawiać.

Przedstawiciel Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Fryderyk Kapinos:

Fryderyk Kapinos, jestem przedstawicielem Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie.

Panie Przewodniczący! Panowie Senatorowie! Panowie Ministrze! Szanowni Państwo!

14 stycznia zainicjowane zostało powstanie Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie, a 28 stycznia powstało Polskie Stowarzyszenie Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie. W skład tego stowarzyszenia weszło najpierw dziewięćdziesiąt siedem firm, a później dołączyły kolejne i stowarzyszenie zrzeszało sto dwadzieścia firm. Dwa tygodnie temu dołączyło do nas sześćdziesiąt firm ze Śląskiego Cechu Rzeźników i Wędliniarzy, a także izba warmińsko-mazurska, tak że w tej chwili problem dotyczy już praktycznie dwustu zakładów.

Ja chciałbym powiedzieć, bo może nie wszyscy są tak dobrze zorientowani w sprawie tego rozporządzenia, co było intencją rozporządzenia. Intencją rozporządzenia było obniżenie, urealnienie obowiązujących poziomów tam, gdzie jest to możliwe, powtarzam, tam, gdzie jest to możliwe; patrz: §11 i 12 rozporządzenia. Najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości WWA muszą być bezpieczne i najniższe, jakie można rozsądnie osiągnąć – zasada ALARA – z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych oraz dobrych praktyk stosowanych w rolnictwie. Dodatkową intencją rozporządzenia było niezmnieszenie norm w przypadkach, w których jest to niemożliwe ze względów technologicznych.

Chciałbym państwu powiedzieć, że dysponujemy siedemdziesięcioma wynikami badań właścicielskich z zakładów wykonujących wędzenie metodą tradycyjną. Z tych siedemdziesięciu wyników tylko cztery spełniają nową normę, sześćdziesiąt sześć wyników badań właścicielskich nie spełnia nowej normy, nie przekracza starej, ale nie spełnia również nowej normy. Jeżeli spełnia, jeżeli jest na przykład 1,4 benzo(a)pirenu, to jest 17 albo 20 WWA. Jeżeli jest na przykład 2,3 benzo(a)pirenu, to niektóre mieszczą się w 12 WWA, ale w większości przypadków przekroczone są normy i benzo(a)pirenu, i WWA.

Uważamy, że tych badań jest zdecydowanie za mało. Badań, które zostały zlecone w województwie podkarpackim, jest dwadzieścia siedem, a w województwie podkarpackim są dwadzieścia dwa powiaty. W samym powiecie mieleckim jest dwadzieścia sześć zakładów, a zakład produkuje kilka asortymentów wyrobów tradycyjnych. Jak na tej podstawie możemy mieć próbki, które będą reprezentatywne? Z czym my do tej Unii Europejskiej pojedziemy?

Pan minister mówił o tym, że rozmawia z województwami, z samorządami województw. My też rozmawiamy. Województwo podkarpackie zobowiązało się przeprowadzić dwieście pięćdziesiąt badań, sprawdzić tyle próbek i obecnie szuka środków na przeprowadzenie tych badań. My chcemy, żeby na przykład w powiecie mieleckim, gdzie jest dwadzieścia sześć zakładów, przeprowadzić chociaż ze trzydzieści albo czterdzieści badań. Jeżeli na dwadzieścia sześć zakładów przypada jedno badanie, to jaka to jest reprezentacja, jak ta próba może być reprezentatywna?

Szanowni Państwo, zdarzyło się też tak, że ktoś przyjechał pobrać próbkę, a oprócz tego chciał ją pobrać z komory wędzarniczo-parzelniczej przeznaczonej do wędzenia przemysłowego. My mamy wielką prośbę, żeby próby były pobierane tylko z komór tradycyjnych, z produktów tradycyjnie wędzonych, żeby nie były to próby pobierane z ko-

mór wędzarniczo-parzelniczych. My mamy wyniki badań próbek z komór wędzarniczo-parzelniczych i one pokazują, że mieścimy się w starej normie, to jest 0,5 mikrograma i 3, jest to tak zwana ruska norma, bo oni mają normę 0,5 mikrograma. My tę normę spełniamy, ale w komorach wędzarniczo-parzelniczych.

Szanowni Państwo, kiedy wchodziliśmy do Unii Europejskiej, mówiono nam: małe ojczyzny, musimy się czymś wyróżniać. Tradycją na naszych terenach, na południu Polski jest właśnie takie wędzenie, rano chodzi tucznik, a wieczorem jest kielbasa. Jest to kielbasa z mięsa świeżego, ciepłego, wędzona z użyciem drewna, drewna z drzew owocowych, olchowych albo bukowych. Okazuje się, że przy tym sposobie produkcji nie osiągamy poziomów benzo(a)pirenu.

Szanowni Państwo, tutaj cały czas mówiło się o tym, że to jest dla zdrowotności, tak to w skrócie nazwę. Tymczasem okazuje się, że w mięsie grillowanym dopuszczalne są inne poziomy benzo(a)pirenu, tu jest 5 i 30. Skoro w mięsie grillowanym jest dopuszczone 5 mikrogramów benzo(a)pirenu i w sumie 30 WWA, to dlaczego tu każe nam się zmniejszać z 5 do 2 i z 30 do 12? Jeżeli ktoś idzie do restauracji czy do jakiegoś lokalu i zamawia fileta drobiowego, który waży 15 kg, to tam może być zawartość 5 mikrogramów benzo(a)pirenu i 30 WWA, a w przypadku kielbasy swojskiej czy szynki tradycyjnie wędzonej, jeśli ktoś zje piętnaście plasterków... Proszę mi powiedzieć, kto zje piętnaście plasterków szynki, kto bierze do pracy piętnaście plasterków. Tu się dopuszcza, a tu się nie dopuszcza.

Zostało to dopuszczone w przypadku kakao, a przecież z tłuszczu kakaowego robi się czekolady. Kto je najwięcej czekolady? Dzieci. Tymczasem tam jest dopuszczone 5 mikrogramów benzo(a)pirenu. A to, co jest najbardziej dla nas... W preparatach do początkowego żywienia niemowląt i w preparatach do dalszego żywienia niemowląt, w tym w mleku początkowym, dopuszczony jest 1 mikrogram benzo(a)pirenu na kilogram. Dziecko waży 3 kg, 4 kg, 5 kg i karmi się je tym cały dzień, i tu dopuszcza się 1 mikrogram, a nam każe się zmniejszyć z 5 do 2 mikrogramów. Coś tu jest nie tak, nie jest tak, jak powinno być.

My dziś nie szukamy winnych, my chcemy, żeby było odstępstwo w odniesieniu do produktów tradycyjnie wędzonych, abyśmy mogli osiągać normy, które były ustalone wcześniej, 5 mikrogramów i 30.

Tak jak mówiłem, zbadaliśmy nasze produkty, jesteście dziś w posiadaniu wyników siedemdziesięciu badań właściwości, część jest technologiczna, część jest wzięta z produkcji. Wiemy, że na siedemdziesiąt tylko cztery są dobre. Jeżeli chodzi o produkcję przemysłową, to wszystkie są dobre.

W związku z tym przygotowaliśmy nasze stanowisko. Chciałbym państwu przeczytać tylko wnioski, bo przekażę to stanowisko panu przewodniczącemu. Polskie Stowarzyszenie Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie wnosi, po pierwsze, o zwiększenie liczby badań wyrobów na zawartość benzo(a)pirenu i WWA, po drugie, o pobieranie do badań wyłącznie wyrobów tradycyjnie wędzonych, po trzecie, o zweryfikowanie listy laboratoriów uprawnionych do wykonywania badań. Zadzwoniliśmy do sanepidu w Krakowie i okazało się,

że oni nie mają akredytacji na badanie benzo(a)pirenu. Troszeczkę byliśmy zdziwieni, a to jest najbliższe nasze laboratorium. Ta lista jest na stronie ministerstwa rolnictwa. Do tego dochodzi kwestia cen. W jednym laboratorium badanie kosztuje 850 zł, a w drugim kosztuje 200 zł. Jeżeli ktoś zatrudnia pięć, sześć osób w swojej małej firmie i przyjdzie mu zrobić pięć badań, to zapłaci ponad 4 tysiące zł. Dla tych firm to są naprawdę duże pieniądze, a one nie biorą się z powietrza. Po czwarte, wnosimy o wyznaczenie osoby – bardzo byśmy o to prosili – z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi do bieżących kontaktów z zarządem Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Czy ktoś jeszcze chciałby zabrać głos?

Proszę.

Ekspert Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej Andrzej Pisula:

Andrzej Pisula, jestem emerytowanym profesorem SGGW, byłem kierownikiem Zakładu Technologii Mięsa, a obecnie jestem ekspertem Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP.

Proszę państwa, od samego początku próbuję przekonać właścicieli zakładów tradycyjnie produkujących wędliny, że problem tkwi w zmianie technologii wędzenia. Tak jak mój przedmówca przed chwilą powiedział, w produkcji przemysłowej nie ma żadnego problemu z nieprzekraczaniem obniżonej zawartości 2 mikrogramów na kilogram. Wynika to z faktu, że palenisko lub dymogenerator, w którym wytwarzany jest dym, jest poza komorą wędzenia. Dlaczego jest to tak bardzo istotne? Składniki drewna, różnego drewna, ale przede wszystkim z drzew liściastych, to jest hemiceluloza, celuloza i lignina, mają różne temperatury spalania. Najważniejszym elementem jest to, że ta temperatura jest zróżnicowana, od 150 do około 500–600 stopni. W zależności od temperatury spalania powstaje różna ilość WWA. To jest najistotniejsze. Chodzi o to, co do tego nie ma najmniejszych wątpliwości, że najlepszy dym, najgęstszy, o największym stężeniu składników smakowo-zapachowych, powstaje w temperaturze 500–600 stopni. To jest to, co panowie preferują i po prostu wykorzystują. Wtedy oczywiście czas wędzenia jest znacznie krótszy, o połowę albo nawet jeszcze krótszy, i korzystniejsze są warunki wędzenia. Najważniejsza wiadomość jest taka, że w temperaturze 500–600 stopni powstaje dziesięciokrotnie więcej WWA niż w temperaturze poniżej 400 stopni. Dlatego na całym świecie w przemysłowej technologii wędzenia usuwa się paleniska z wnętrza komory, przenosi się je na zewnątrz, wytwarza się dym albo metodą żarową, albo metodą cierną, albo metodą fluidyzacyjną, temperatura wytwarzania jest temperaturą rzędu 400 stopni, żeby nie dopuścić do powstania nadmiernych ilości WWA.

Pamiętając o tym, że benzopiren i pozostałe składniki są w kategorii A toksyczności, a wręcz jest wskazanie, żeby w celu wywołania raka u zwierząt laboratoryjnych podawać im benzopiren... Ja doskonale panów rozumiem, bo obniżono tę zawartość, ale w tym momencie – mówię tu otwarcie – wynika to również z olbrzymiej przewagi metody, o której panowie mówią. Inwestycja prawie zerowa czy minimalna, koszty eksploatacyjne zdecydowanie niższe niż w przypadku stosowania dymogeneratorów i oczywiście szybszy, korzystniejszy efekt wędzenia. To są wielkie zalety. Tyle że w tej sytuacji poziom tych niezwykle niebezpiecznych składników jest zdecydowanie wyższy. Państwo zadecydujecie, czy po prostu zgadzacie się z tym, żeby w polskich przetworach mięsnych zawartość tych składników była wyższa niż w innych.

Zgadzam się z panami co do tego, że tak naprawdę metoda tradycyjnego wędzenia jest bardzo podobna do grillowania, bo jest to mięso peklowane, z którego na gorące węgle ścieka sok mięsny z rozpuszczonymi białkami i związkami azotowymi. W wielu przypadkach... Ta sprawa jest na razie przemilczana, mówię o tym, co w grillowaniu jest niezwykle istotne, mianowicie nitrozoaminy, kolejne niezwykle szkodliwe składniki. W tej chwili mówimy wyraźnie, że grillowanie musi być przeponowe, nie powinno być prowadzone bezpośrednio nad ogniem. O tym mówi już cały świat.

Jeżeli to wszystko dodamy, to odpowiedź jest jedna: musicie panowie... Ja absolutnie nie jestem przeciwny tradycyjnym wędlinom, wręcz odwrotnie. Jestem autorem dziesiątków receptur dla różnego rodzaju kłastrów, które to proponowały i robiły. Tylko problem polega na tym, że mają to być produkty uwędzone, a nie produkty osmolone czy okopcone, a niestety w tej technologii na powierzchni przetworów osadza się sadza, która zawiera zdecydowanie więcej WWA niż normalnie produkty wędzone. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Jak widzę, już w tej chwili mamy dwa różne głosy, w pewnym sensie już się podzieliliśmy na tej sali. Chciałbym, żebyśmy znaleźli tu jakiś sposób na rozwiązanie problemów, a konsumenci powinni decydować, bo to konsument potrzebuje produktu, dlatego trzeba też pamiętać o konsumentach, o tym, że konsumenci lubią różne produkty. My nie zabraniajmy konsumentom wybierać, bo jak ktoś lubi... Pamiętajmy też o tym, że codziennie nie jemy tych samych produktów, o takiej samej zawartości. Gdybyśmy jedli to codziennie, to – na pewno ma pan rację – mogłoby to być bardzo szkodliwe, ale jeśli to się je od czasu do czasu, a grillujemy przecież od czasu do czasu, to można sobie na to pozwolić.

Gdybyśmy popatrzyli na to, jakie jemy produkty, nazwijmy to, produkcji przemysłowej, a nie tradycyjne, i ile ich jemy, a normy są wyśrubowane, tam może być to, to i to, gdybyśmy popatrzyli, ile tam jest wszystkich związków chemicznych, i to nie szkodzi, bo przyjęte są normy... Troszeczkę z tymi normami... Myślę, że warto na to zwrócić uwagę. Myślę, że przedstawiciele produktów

tradycyjnych też mają rację, mówiąc o tym, że też powinny być... A gdy słyszę głosy, że starają się obniżyć te wartości, starają się podejmować działania, aby były one jak najniższe, to już wyraźnie widać dobry kierunek, kierunek w stronę konsumentów.

Prosil o głos jeszcze inni goście. Witam pana przewodniczącego komisji rolnictwa Parlamentu Europejskiego, pana Janusza Wojciechowskiego.

Proszę o zabranie głosu.

Posel do Parlamentu Europejskiego Janusz Wojciechowski:

Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.

Dziękuję za zaproszenie. Nie mogłem być od początku i nie słyszałem pełnej wypowiedzi panów reprezentujących branżę.

(Głos z sali: Dopiero będą.)

Dopiero będą. Tak? Dobrze.

Chciałbym zapytać tylko o pewną sprawę, ponieważ wszyscy się przejęliśmy, gdy ta sprawa dość nieoczekiwanie się pojawiła. Chciałbym, po pierwsze, zapytać, jaki był tryb konsultacji. Czy panowie coś o tym wiedzą? Czy ktoś się wtedy do państwa zwracał, nie wiem, z rządu? Czy zostaliście o tym poinformowani?

I druga sprawa. Mój kolega z europarlamentu, poseł Poręba, interweniował w tej sprawie, rozmawiał z komisarzem Borgiem i uzyskał wtedy deklarację, że jeżeli rząd polski się o to zwróci, to przyjedzie tu specjalna delegacja z Komisji rozpoznać sprawę na miejscu, zbadać możliwości jakiegoś wyjścia z tej sytuacji. Czy coś panom o tym wiadomo? Czy rząd się o to zwrócił, czy ktoś przyjechał? Czy nic o tym nie wiadomo? Tylko o to chciałem zapytać. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Pan prosił o głos.

Proszę bardzo i proszę się przedstawić.

Przedstawiciel Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie Roman Dudek:

Roman Dudek, reprezentuję i komitet, i stowarzyszenie, tyle że stowarzyszenie zostało zgłoszone w sądzie, ale nie otrzymaliśmy jeszcze pełnego wypisu z KRS.

Oczywiście na końcowe wnioski przedstawicieli naszego rządu jest jeszcze za wcześnie, ponieważ nie ma wyników, Panie Pośle. W związku z tym musimy poczekać, aż zbierzemy wyniki badań. Pracujemy również nad tym, aby sprawdzić wszystkie metody wędzenia. Większość metod już sprawdziliśmy i – jak wynika z doświadczeń zakładów – osiągnięcie parametrów, oznaczeń na tym poziomie, który wskazuje nowe rozporządzenie, a więc 2 i 12, już nie będą wszystkiego powtarzał, bo wszyscy państwo znają to na pamięć, jest praktycznie niemożliwe.

W tej chwili – bardzo mi przykro, że to muszę powiedzieć – największym wrogiem tradycyjnych wyrobów, tradycyjnie wędzonych, bo to jest przecież system i sposób na ich otrzymywanie i wytwarzanie, w całej Unii Europejskiej jest chyba pan profesor Pisula. Nie wiemy, z jakiego powodu, ale to jego sprawa. Pan profesor polemizuje z nami w ten sposób, że proponuje nam kisenie kiełbasy, a nie wędzenie tradycyjne. Otóż metoda tradycyjnego uzyskiwania wędlin polega na obsuszaniu, wędzeniu i niestety dostarczaniu temperatury, żeby to upiec, a nie kisić. To jest drugi istotny element w tej sprawie.

Cieszy nas to, że w Unii dostrzeżono taki problem. Nasz protest jednak się opłacił i pomógł, jak się okazuje, nie tylko Polsce, ale również innym krajom, bo – jak słyszymy od pana Marka Posobkiewicza – inne kraje też zwróciły na to uwagę.

Należałoby zapytać, na jakim poziomie eksperckim pracował ten zespół przy stałym Komitecie Żywnościowym w Unii Europejskiej, skoro przedstawiliście panowie, ta komisja przedstawiła tyle wyników badań, a okazało się, że nie przedstawiono wyników badań wędlin tradycyjnie wędzonych, co zresztą także trochę kojąco działa na nas, bo akurat myśmy ich nie dostarczyli, a powinniśmy je dostarczyć. Wszyscy mamy za uszami w związku z całą tą historią.

Do 19 sierpnia 2011 r., a więc do ukazania się rozporządzenia na etapie roboczym, my jako przedsiębiorcy i pojedyncze firmy nie mieliśmy dostępu do prowadzonych prac i badań, w związku z tym trudno nas obarczać winą za to, że ktoś czegoś nie dostarczył. Tu powtarzam jeszcze raz: gdyby pan profesor Pisula przedstawił te wyniki, a ponoć zapytano go o zdanie, zaproponował, żeby zbadać również wyroby tradycyjnie wędzone i przedstawić Komisji Europejskiej, to przypuszczam, że Komisja przeglądałaby wszystkie wyniki i prawdopodobnie ze względu na niemożność osiągnięcia tego celu pozostawiłaby poziomy, które były. A one nie są wysokie, proszę państwa, bo wiele innych artykułów przekracza te normy, jak tu zresztą sam minister powiedział, z czego bardzo się cieszę, bo mamy coraz więcej pozytywnych wiadomości, informacji na temat tych dwóch składników, które ocenia się jako wybitnie niebezpieczne.

Myślę, że gdy już zgromadzimy te wyniki, to będzie jeszcze do ustalenia taka sprawa. Miałbym tu takie pytanie. Mój zakład jest większy, bo ja produkcję wędliny i takie, i takie, więc znam i te, i te technologie. W jaki sposób jest uznawana akredytacja laboratoriów? My wykonujemy... Nie możemy się dostać od razu, bo w kolejce czekają urzędowe badania, tak jest w Puławach, w Warszawie, w Koszalinie. Czy jeśli chodzi o resztę, na przykład laboratorium Hamilton, TÜV czy inne laboratoria przeprowadzające badania, to wyniki przeprowadzonych u nich badań są ważne, nieważne, czy ich metoda jest prawidłowa? My tak naprawdę nie wiemy, czy nasze wyniki są prawidłowe, czy nie, tak do końca tego nie wiemy, bo sposoby badania tych laboratoriów są podawane w wątpliwość.

Zresztą pan profesor Tyszkiewicz przedstawił ostatnio bardzo mądry wniosek. Otóż najwyższe przekroczenia poziomu beznzo(a)pirenu, nawet do 10, wychodzą przy kabanosach. Pan profesor Tyszkiewicz zwrócił uwagę na

sposób badania wycinkiem do masy. Jeżeli ten wycinek kabanosa jest, wiadomo, perforowany, olbrzymi, to u nas wychodzą bardzo wysokie wyniki, najwyższe są w przypadku kabanosów. Nie wiem, bo nie jestem naukowcem, nie pracuję w laboratorium, trudno mi to ocenić, ale jest tu jakaś zależność. Ja bym prosił o wytłumaczenie, na czym polega ten problem, bo to jest problem techniczny, że w przypadku kabanosa akurat tak to wychodzi. Jeżeli faktycznie istotna jest relacja powierzchni do masy, to, jak pobiera się te próbki, to kabanos jest wykluczony na starcie.

Chciałbym jeszcze tylko powiedzieć, że być może dobrze byłoby jednak... Jest rozporządzenie Komisji 2074, które między innymi ustanawia odstępstwa od rozporządzenia. To akurat dotyczy substancji budowlanych i ogólnie wymogów sanitarno-weterynaryjnych, ale to rozporządzenie mówi też o tym, żeby mieć na względzie umożliwienie zakładom stosowania tradycyjnych metod produkcji. Odstępstwo od tego rozporządzenia w przypadku artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze zostało przyjęte. Oczywiście państwo członkowskie później występuje o przyznanie odstępstwa w ciągu dwunastu miesięcy po przyznaniu indywidualnego lub ogólnego odstępstwa. Czy nie byłoby możliwe ujęcie tego w taki sposób: w przypadku artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze albo przygotowanych w tradycyjny sposób? Nie chodzi tylko o wędzenie, ale o tradycyjny sposób produkcji, wytwarzania. To tyle w tej sprawie.

Tak jak powiedziałem, pracujemy też w większych zakładach, bo mamy trochę więcej środków, więc pracujemy nad tym, aby wypróbować różne możliwości. Ale musimy też zastanowić się nad tym, co będzie tradycyjnym sposobem wytwarzania wędlin, a co będzie innym. Jeżeli zrezygnujemy z takiej metody tradycyjnej, jaka stosowana jest od wieków, to w zasadzie powinniśmy odstąpić od określenia „tradycyjny”, bo wiecie państwo, jakie za to grożą kary. To jest wprowadzanie w błąd, fałszowanie produktów albo wprowadzanie w błąd konsumenta. Tak że tu też należałoby to rozgraniczyć.

Jeżeli chodzi o wyniki badań w przypadku komór parzelniczo-wędzarniczych, a więc dymogeneratorów, czyli komór przemysłowych, nie tradycyjnych – nie można tego mylić z tradycyjnym systemem wędzenia, bo to są dwie absolutnie różne rzeczy – to mamy znakomite wyniki, wychodzi 0,5 benzo(a)pirenu, 3,3, 6,6, z tym nie ma problemu, tylko że to nie są niestety wędliny produkowane w systemie tradycyjnym. To są wędliny z barwnikami, z konserwantami. Niech profesor nie mówi, że wszystkie konserwanty są od tego dużo zdrowsze i że tu zagrożenie jest większe. Tu benzo(a)piren i WWA kumulują się na osłonce i na produkcie, bo nie każdy produkt ma osłonkę, przykładem jest boczek, szynka czy inne produkty, tymczasem konserwant jest dodawany do batonu i to państwo konsumujecie. Ja w zakładzie mam również takie przypadki, że na skutek środków, które są oczywiście dopuszczone – kary są olbrzymie, więc wszyscy się boimy i przestrzegamy zasad – ludzie mają różne uczelnia skórne. Tak że wydaje mi się, że dobre byłoby tu jakieś wypośredkowanie. Uznanie tego za wybitnie szkodliwe należałoby chyba jeszcze raz bardzo poważnie rozważyć. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Mamy wnioski. Z tego, co rozumiem, podtrzymywany jest ten sam wniosek, wniosek złożony przez poprzedniego mówcę na piśmie.

Prosił o zabranie głosu pan Jan Zwoliński, wiceprezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Proszę, Panie Janku.

Wiceprezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński:

Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.

(*Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:* Redaktorze z radia, o czym zawsze pamiętamy.)

Bardzo dziękuję.

Panowie Senatorowie! Szanowni Państwo!

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego z samego założenia jest strażnikiem i obrońcą tradycji. To jest taki aksjomat, to jest pewność. Ale tak się czasami zastanawiamy, jaka jest gradacja tej całej sprawy: człowiek i tradycja czy tradycja i człowiek. To tak ku refleksji.

To, co powiedział pan Posobkiewicz, to jest dla mnie sprawa zasadnicza, bo do stołu w Unii Europejskiej nie usiadziemy, jeśli nie będziemy mieli twardych dowodów. Twardy dowód to jest skala produkcji, skala monitoringu i efekty tego monitoringu. To dobrze, że Unia Europejska podjęła już takie rozmowy, było spotkanie, ale – jak słyszeliśmy, tak wynika z tego, co powiedział pan Posobkiewicz – nie jesteśmy niestety w dobrej sytuacji jako państwo, jako obrońca tradycji, tradycyjnego wędzenia. Większość państw nie widzi tu problemów. Te państwa, które stwierdziły u siebie przekroczenia, jeśli chodzi o WWA czy benzo(a)piren, to jest taki cienki głos, przepraszam za wyrażenie. Zatem mam pytanie – to jest pytanie do pana Posobkiewicza – jaką skalę monitoringu zadeklarowały te państwa w Unii Europejskiej, jeśli chodzi o przekroczenia. Jeśli u nich ta skala będzie duża, to wszystko jest po naszej stronie, po stronie obrońców polskiej tradycji, chodzi o niedopuszczenie do derogacji. Jeśli zatem uzyskamy odpowiedź na pytanie, jaka to jest skala i czy to będą wiarygodne dla nas i wspierające nasze protesty badania i wyniki, to wtedy będzie w porządku.

Zmartwiła mnie informacja pana Kapinosa o tym, że na siedemdziesiąt wyników tylko w czterech przypadkach nie było przekroczenia normy. To jest problem, to jest nawet duży problem. Gdyby pan jeszcze powiedział, co jest przyczyną tych przekroczeń, to byłbym wdzięczny.

Jeszcze jedna bardzo ważna sprawa. Ja nie za bardzo się na tym znam, ale jeśli chodzi o badania, to są tak zwane laboratoria zatwierdzone przez Polskę, laboratoria zatwierdzone przez Polskę, a uznane przez Unię Europejską i inne laboratoria. Pytanie jest takie. Czy wyniki badań z laboratoriów, szczególnie gdy chodzi o badania właścicielskie, będą uznane przez Unię, jeśli nie są to laboratoria zatwierdzone czy uznane przez Unię Europejską?

Niezależnie od tego zasadniczą dla mnie sprawą jest skala monitoringu w innych państwach. Jeśli mogę, Panie Przewodniczący, to prosiłbym pana Posobkiewicza, aby nam to zdradził, odpowiedział na to pytanie. Bardzo dziękuję.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Czy ktoś jeszcze chciałby zabrać głos?

To jest już drugie posiedzenie, bo gdy byliśmy z państwem na posiedzeniu sejmowej komisji rolnictwa, to już niejako sygnalizowaliśmy te tematy. Myślę, że dzisiaj jesteśmy w trochę lepszym momencie, bo z tego, co widać, działania, które zostały podjęte przez rząd, idą w dobrym kierunku, zgodnym z oczekiwaniami.

Ważne jest też pytanie pana Janka, jak to faktycznie ma wyglądać. Gdy patrzymy na to z punktu widzenia wypowiedzi czy uzasadnienia tego, dlaczego Komisja Europejska podejmuje takie decyzje, to z tego wynika, że jeśli można te warunki spełnić, to należy wprowadzić takie przepisy, a jeśli nie można, to nie, więc produkty tradycyjne powinny zostać wyłączone. My konsumenci lubimy tradycyjne produkty i Polska, która naprawdę szczyci się tradycyjnymi produktami, nie powinna ich eliminować.

Niedawno, dwie godziny temu, odbyło się posiedzenie komisji rolnictwa poświęcone zwierzętom futerkowym. Tam też był dylemat, czy mamy hodować zwierzątka, czy nie. Są tacy, którzy chcą to wyeliminować.

Dzisiaj, można powiedzieć, trwa druga debata o tym, czy my chcemy rozwijać swoją produkcję, czy chcemy ją likwidować, co konsumenci mają wybrać, a czego mają nie wybierać. Ja jestem zdziwiony. Powiedzmy, że kupuję szprotki i jem dużo szprotki. Akurat tam jest dopuszczone 12.

(*Głos z sali:* Nie, w szprotkach jest 5.)

W szprotkach jest 5?

(*Głos z sali:* Tak, 5.)

Dobrze, ale w innych produktach jest 12, jak sami podajecie.

(*Głos z sali:* To razem WWA.)

Razem, no właśnie. To znaczy, że to mi nie zaszkodzi. Szprotka mi nie szkodzi, ale ulubiona kiełbasa, którą zawsze kupuję, mi szkodzi. Teraz ja sam jako konsument mam dylemat. Proszę zdecydować, czy rzeczywiście jeden produkt, który ma 12, szkodzi, a drugi, który ma 12, nie szkodzi. Ja tego nie mogę pojąć. Jak to jest, że jedząc kiełbasę, którą lubię, z której zdzieram skórę, bo akurat nie jadam ze skórą, czyli z tą częścią, na której powinno być tego najwięcej... Można powiedzieć, że to mi chyba nie szkodzi, tak jak szprotka czy inny wędzony produkt, który jest dopuszczony z określoną normą.

W związku z tym, jeśli mówimy, że coś szkodzi, a często słyszę, jak pan minister rolnictwa mówi, że dba o zdrowie konsumentów, i bardzo dobrze, to dbajmy o to zdrowie w pełni. Jeżeli tu dopuszczamy takie normy, tu inne, to coś tu nie do końca jest w porządku.

Panie Ministrze, nie widzę więcej chętnych do zabrania głosu...

(*Głos z sali:* Jeszcze jest.)

Jeszcze jest? O, widzę, że wzbudziłem dyskusję.

Proszę bardzo.

**Prezes Zarządu Głównego
Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy
Rzeczypospolitej Polskiej
Janusz Rodziewicz:**

Panie Przewodniczący! Szanowni Państwo!

Przed chwilą wypowiadał się profesor Pisula i ja całkowicie zgadzam się ze zdaniem profesora Pisuli, który mówi o wszystkim, o zdrowotności, o całym naszym polskim przemyśle mięsnym. Wiemy, jaka trudna jest teraz chociażby sytuacja eksportowa przemysłu mięsnego w związku z pomorem afrykańskim. Jeszcze raz przypominam, że w tych ramach unijnych my musimy się naprawdę bez problemu mieścić.

Jednocześnie uważam, że to wcale nie przeszkadza... Ucieszyłem się bardzo, słysząc wiceministra rolnictwa Nalewajka, który mówił, że istnieją możliwości, aby wprowadzić tu derogację. Jak najbardziej walczy o to. Ja też czasami lubię zjeść pieczone wyroby, ale nie możemy uogólniać. Te wyroby, które są bardziej pieczone niż wędzone w wysokiej temperaturze, też są potrzebne, ale oczywiście w tych regionach, gdzie jest specjalny popyt.

Chciałbym wyjaśnić sprawę kabanosów. Kabanosy absolutnie nie mogą być pieczone, jest to wyrób przygotowywany na bazie suszenia, takiego lekkiego wędzenia w niskiej temperaturze i one mają być wysuszone, absolutnie nie spieczone.

Konkludując moją wypowiedź, powiem tak. Dostosujemy się do norm europejskich, a w niektórych przypadkach, jeśli chodzi o wyroby tradycyjne, które są u nas bardzo znane, jesteśmy jak najbardziej za wprowadzeniem derogacji. Dziękuję.

Przewodniczący Jerzy Chrościkowski:

Dziękuję.

Proszę, jest jeszcze jeden głos.

Proszę bardzo i proszę się przedstawić.

**Przedstawiciel Komitetu Obrony
Wędlin Wędzonych Tradycyjnie
Jacek Noworolnik:**

Moje nazwisko Jacek Noworolnik. Ja jestem przedstawicielem Komitetu Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie. Reprezentuję też zakład średniej wielkości. To jest zakład, który produkuje 60 t wędlin dziennie, zatrudnia około sześćuset pracowników.

Dlaczego chciałbym tu zabrać głos? Dlatego że my produkujemy pełną gamę wyrobów. Ja znam stanowisko profesora Pisuli, jak też... Jestem całkowicie przekonany, że staję w obronie wędlin tradycyjnie wędzonych z pełnym przekonaniem. Dlaczego? Z racji tego, że mamy doświadczenie w produkcji wszystkich wyrobów, także, tak jak powiedziałem, wysoko przemysłowych, wysoko wydajnych, robimy nawet frankfurterki, czyli wędliny, które są wędzone zimnym dymem, to też tradycja, ale już nie nasza, inna, bo po prostu są klienci, którzy kupują te wyroby.

Dlatego absolutnie nie mogę się zgodzić ze stanowiskiem panów, nie wiem, zdaje się, profesorów, że te wyroby, które my produkujemy, są ze wszech miar szkodliwe. One na pewno są szkodliwe, ale w tym sensie, że przekraczają tę normę. Tyle że my je musimy produkować, ponieważ mamy na to klientów.

Cały problem zaczął się z tego powodu, że rynek wyrobów wędzonych tradycyjnie, w ogóle produkowanych tradycyjnie w ostatnich dwóch, trzech latach bardzo się rozwija. My to widzimy po naszym zakładzie. Z tymi wyrobami zaczynamy wchodzić na rynek coraz szerzej, w całej Polsce, mało tego, wchodzimy z eksportem do krajów ościennych, do Słowacji, do Czech, na Węgry, wysyłamy do Włoch, do Irlandii, do Anglii. Tam te wyroby są sprzedawane i jest na nie coraz większe zapotrzebowanie.

To nie jest malutki segment wyrobów, segment wyrobów, które są marginalne, w naszym rejonie to jest bardzo duży segment rynku, który nagle przestanie istnieć. Po wprowadzeniu tych norm my przestaniemy produkować te wyroby. Oczywiście będziemy produkować inne, alternatywne, ale w tych krajach, do których my w tej chwili eksportujemy, wyprą nas z rynku inni, zostaniemy wyparci przez większe zakłady, które mają większe możliwości reklamowania się, bo wiadomo, jestem przekonany, że nagle pojawi się reklama. My nie mamy takich możliwości finansowych, żeby się reklamować w telewizji, bo to są naprawdę wielkie koszty.

Chciałbym jeszcze powiedzieć parę słów na temat produkcji tych wyrobów. Wcale nie jest powiedziane, Panie Profesorze, że wyroby wędzone tradycyjne są takie tanie w produkcji. Pan doskonale wie, że to jest wyrób produkowany z samego mięsa, on się wytapia, że 130% jest produkowane 100% wyrobu, wytapia się tłuszcz itd. Mało tego, drewno też kosztuje, a czas wcale nie jest taki krótki, ponieważ cykl produkcji wyrobu tradycyjnego trwa 4,5 godziny. My na atmosferze możemy uwędzić, uparzyć wyrób szybciej niż tradycyjnie.

Do tego musimy ten wyrób zrobić dobrze, tak żeby klient go kupił. My nie możemy go, tak jak pan mówił, osmolić, ponieważ my z tym wyrobem nie pójdziemy do sklepu, bo nikt go nie kupi. To jest podstawowa sprawa. Panie Profesorze, w tej chwili klient decyduje o wyrobie. Dajmy kielbasę wysoko wydajną, dajmy nasz wyrób, naszą szynkę i dajmy klientowi możliwość wyboru, powiedzmy mu, że ten wyrób ma 4,3 benzo(a)pirenu, a ten ma 0,2. Proszę, niech ktoś sobie wybiera i kupuje. Ten nie ma żadnych dodatków, nie ma wzmacniaczy smaku, nie ma żadnych innych dodatków, jest tylko sól, pieprz. Dajmy klientowi taką możliwość. To jest jedna sprawa.

Następna sprawa. Panie Profesorze, pan mówił, że my nie umiemy wędzić. Chcę panu powiedzieć, że zaprzestaliśmy...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Dyskusję prowadziliśmy wcześniej. Pan mi powiedział tak: są w tej chwili w Polsce produkowane komory wędzarnicze tradycyjne, między innymi przez firmę Pek-Mont. Panie Profesorze, mieliśmy u nas w zakładzie taką wędzarnię na próbach, tylko że na tej wędzarni nie mogliśmy wyprodukować wyrobu tradycyjnego ani o takich

walorach smakowych, ani wizualnych, jakie mają wyroby, które produkujemy. My tę wędzarnię, za przeproszeniem, oddaliśmy z powrotem. Mamy układy, mamy kilkanaście komór z firmy Pek-Mont, z panem Peciakowskim znam się osobiście, ponieważ kupowaliśmy od niego kilkanaście komór. Ja go pytałem: Panie Peciakowski, czy ma pan badania swoich wędzarni w kierunku benzopirenu? Odpowiedział: niestety nie mam. W takim razie pytam, na jakiej podstawie są oferowane te komory. Pan nam mówi: kupujcie maszyny i wędźcie tradycyjnie. Panie Profesorze, nie da się tego zrobić, naprawdę nie da się tego zrobić.

Następna sprawa, kwestia pomiarów, które w tej chwili wykonujemy. Chcę powiedzieć, że nasz zakład odprowadza miesięcznie 20 tysięcy do weterynarii na badania. Pan doktor doskonale o tym wie, te przepisy weszły w życie kilkanaście lat temu, po prostu każdy zakład ma obowiązek płacić na badania proporcjonalnie do ilości przerobionego mięsa. Z tych środków jest oczywiście prowadzony między innymi nadzór weterynaryjny, ale to nie pokrywa nawet 1/3, my o tym wiemy, bo analizujemy koszty. Mamy u siebie dwóch lekarzy, liczymy, ile tego zostaje, zostaje jeszcze prawie 12 tysięcy miesięcznie. Czy za te pieniądze nie można by było prowadzić badań? Oczywiście są robione badania, jak najbardziej, te urzędowe, ale to jest kropla w morzu potrzeb. Więc nie jest też prawdą to, że państwo nie ma pieniędzy na badania. Te badania można było zrobić.

Nie ma już pana europośla, bo wyszedł, a też bym mu powiedział, dlaczego próbki do badań nie były pobierane z naszych zakładów. Otóż dlatego, że dawniej nie było problemu benzo(a)pirenu. Problem benzo(a)pirenu powstał dopiero teraz, ostatnio, gdy my jako stowarzyszenie poruszyliśmy ten problem, że nas to dotknie i będziemy musieli ograniczyć produkcję, a niektórzy mali przedsiębiorcy będą musieli zamknąć zakłady. Mało tego, te wyroby wcale nie znikną, chciałbym to państwu zaznaczyć. Te wyroby będą, na naszym terenie one będą, oczywiście nie będzie tych wyrobów w Warszawie, na pewno nie będzie ich za granicą, nie będzie ich w Anglii, ale nasi masarze, którzy się zwolnią, zrobią sobie wędzarnie i będą produkować te wyroby bez nadzoru, z mięsa niewiadomego pochodzenia. Główny Inspektorat Weterynarii będzie miał problem i jeżeli dojdzie do zatrucia, to będą szukać. To będzie działało, tyle że bez nadzoru, ponieważ ten produkt jest u nas, na naszym terenie poszukiwany i ludzie się od tego nie odzwyczajają. My ten produkt przygotowujemy legalnie, z etykietą, z badaniami, z pełnym nadzorem produkcji i on po prostu jest. On tylko tym będzie się różnił od innych, że będzie miał więcej benzo(a)pirenu. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Jeszcze raz. Tak?

(Przedstawiciel Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Fryderyk Kapinos: Chciałbym odpowiedzieć na pytanie.)

Proszę.

Przedstawiciel Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Fryderyk Kapinos:

Dziękuję.

Kolega Zwoliński wywołał mnie do tablicy, więc chciałbym mu odpowiedzieć. Czy my, nie znając sytuacji u siebie w zakładach, robilibyśmy z tego jakąś wielką sprawę na całą Polskę? Co mogliśmy zrobić w swoich zakładach, to zrobiliśmy, jeżeli chodzi o wędzenie, o drewno, o odpowiednią metodę wędzenia, zrobiliśmy wszystko, żeby to dostosować, ale żeby produkt tradycyjny nie stracił na jakości, żeby to był ten sam produkt. Te produkty są wpisane na listę ministra rolnictwa i rozwoju wsi jako produkty tradycyjne. Tam jest konkretny opis, jest wpisane, że jest to produkt wędzony na przykład z użyciem drewna olchowego nad paleniskiem.

Chciałbym państwu jeszcze pokazać wynik badania, ponieważ jedna firma zrobiła badania kiełbasy wiejskiej z osłonką i bez osłonki. W osłonce wyszło 6,8 i 35,9, to były próby technologiczne, a bez osłonki wyszło 0,5 i 5,7. Wystarczy tylko ściągnąć osłonkę i o ile tego benzo(a)pirenu jest mniej. W związku z tym patrzmy również na to.

Chciałbym teraz pokazać inne wyniki, bo profesor Pisula, koło którego teraz siedzę, cały czas mówi na temat benzo(a)pirenu i jego szkodliwości. Mam tu wyniki z sanepidu: jabłka z terenów czystych ekologicznie – 0,5 mikrograma, jabłka z sadów okolic miejskich – 30–60 mikrogramów, margaryna – 1–36 mikrogramów, kapusta – 25–40 mikrogramów, liście herbaty – 21 mikrogramów, sałata – 3–13 mikrogramów, mąka suszona – 4 mikrogramy, kawa palona naturalna i zbożowa – 1–13 mikrogramów. Problem mamy, ale nie z wędlinami i z wędlinami tradycyjnie wędzonymi, bo jeżeli w jabłkach z terenów miejskich – jest to dokument sanepidu – jest 30–60 mikrogramów, a tu mówimy, że będziemy zmniejszali z 5 do 2, to, Szanowni Państwo...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Proszę państwa, ja chcę wszystkich dopuścić do głosu, broń Boże, nie chcę nikomu tego zabronić, ale w pierwszej kolejności zgłaszał się pan senator.

Proszę.

Senator Andrzej Kobiak:

Ja chciałbym tylko zadać pytanie, jeśli można, i prosić o odpowiedź kogoś z ministerstwa. Na ile jest pewna informacja o tym, że ten poziom zanieczyszczeń jest szkodliwy? Pytam, bo to jest kluczowa sprawa. Jeżeli rzeczywiście wyroby mające powyżej 2 mikrogramów są to wyroby szkodzące, to nasza dyskusja powinna przebiegać zupełnie inaczej, powinniśmy dyskutować o tym, czy na kiełbasie nie powinien być napis: uwaga, może szkodzić zdrowiu. A jeżeli tak nie jest, to trzeba do tego podejść inaczej. Który z panów byłby w stanie kompetentnie odpowiedzieć, na ile przekroczenie wartości 2 mikrogramów rzeczywiście jest szkodliwe dla zdrowia?

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję, Panie Senatorze.

Pan główny lekarz weterynarii chciałby odpowiedzieć. Niestety za chwilę musi wyjść, bo jest wzywany przez ministra, jest poważny problem w kraju.

Proszę.

Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii Jarosław Naze:

Dziękuję, Panie Przewodniczący.

Faktycznie mamy bardzo poważny problem. Ci, którzy są związani z branżą mięsną i cokolwiek produkują albo eksportują, wiedzą, co się w Polsce wydarzyło, co się dzieje właściwie od wczoraj. Jest to poważna sprawa.

Wracając do merytorycznej dyskusji, powiem tak. Ja oczywiście powiem o tym od strony rządowej. Przede wszystkim spotkanie w Krakowie, w Buczku, także na posiedzeniach sejmowej komisji rolnictwa wiele spraw wyjaśniały i doprowadzono do wielu czynności, które mogą sprawić, aby faktycznie zweryfikować system wędzenia, sprawdzić, czy ten system jest bezpieczny, czy mniej bezpieczny, czy błąd leży po stronie technologii produkcji, czy po stronie urzędów, w takim wymiarze, w jakim to jest.

5 lutego główny lekarz weterynarii polecił wykonanie monitoringu. Chcę zaznaczyć, że faktycznie będzie pobieranych sto dwadzieścia pięć prób, jeśli chodzi o mięso, i dwadzieścia pięć prób, jeśli chodzi o ryby wędzone. W szczególności, a właściwie w stu procentach ten monitoring ma się opierać na badaniach związanych z technologią produkcji. To znaczy w przypadku danego produktu trzeba zobaczyć, jak długo jest wędzony i w jakich warunkach, czy na żarzoną drzewie, czy inaczej, bo to są elementy związane bardzo często z techniką. Dopiero wtedy możemy określić, gdzie tkwi błąd, czy błąd tkwi w niewłaściwym wędzeniu, czy rzeczywiście musi to być wędzone tak, że powoduje te różnego rodzaju uchybienia.

Oczywiście biorąc pod uwagę wyniki badań, zarówno te, które posiada Inspekcja Weterynaryjna, jak i te, które są w rękach Ministerstwa Zdrowia czy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, można powiedzieć, że faktycznie do niedawna nic nie wskazywało na to, aby był tu tak poważny problem, jeśli chodzi te procenty czy możliwości. Chcę zaznaczyć jeszcze jedną sprawę. W sytuacji badania jednym z najważniejszych elementów jest sposób pobrania próbki, sposób jej przygotowania, transportu. To także są elementy umożliwiające zwiększenie ilości benzo(a)pirenu.

Chcę powiedzieć, że do końca marca skończymy wykonywanie tego monitoringu, jeśli chodzi o próby wykonane przez Inspekcję Weterynaryjną w ramach urzędu. Oczywiście oczekujemy wyników badań, ale z próbek pobranych w sposób właściwy i zbadanych we właściwych laboratoriach, żebyśmy mogli konstruktywnie podejść do sprawy. Minister rolnictwa obiecał szkolenia i te szkolenia będą się odbywały, mają być organizowane – chodzi o ośrodek doradztwa rolniczego w Radomiu – bo musimy rozpoznać, stwierdzić, gdzie tkwi błąd, czyli porównać wyniki badań, zestawzić je z techniką, która była używana, z technologią produkcji.

Kolejna sprawa. Chodzi o WWA. Chcę przypomnieć o jednej ważnej rzeczy dla wszystkich producentów. Dzisiaj za produkt odpowiada producent, czyli to on w dość precyzyjny sposób powinien określić ramy bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa produktu, który wykonuje. Biorąc pod uwagę asortyment, to, jak on jest robiony, w jakich warunkach, my gwarantujemy, że nie ma przekroczeń takich czy innych norm.

Faktem jest, że na posiedzeniu komisji, które odbyło się w ostatnim czasie w Brukseli, podjęto takie działania, że jeżeli faktycznie my wykażemy różnego rodzaju elementy związane ze szkoleniami, ze sprawdzeniem tej technologii, ze sprawdzeniem tych poziomów, to dopiero wtedy możemy zacząć dyskutować o zmianach gwarantujących taki czy inny poziom.

Chcę zaznaczyć, że te dyskusje toczyły się w 2005 r. i 2006 r., wtedy kiedy przedstawiono tysiące wyników badań pochodzących z Europy. Faktycznie – tak jak państwo tu podnosili – były pewne rozbieżności. Dużo było wyników badań niemieckich, również pochodzących z badań wyrobów tradycyjnych, z tych sprawozdań, które oczywiście my także mamy. Przedstawiono wyniki badań wędlin, wyniki badań mięsa, wyniki badań mały, bo o tym też rozmawialiśmy, przedstawiono wyniki badań sardynek. Jeżeli w większości przypadków produkcji te poziomy opierały się na pewnych normach, to biorąc pod uwagę całą skalę ograniczeń węglowodorów wielopierścieniowych – mówimy o substancjach rakotwórczych ogólnie w środowisku – stwierdzono, że będziemy wprowadzali ograniczenia także co do możliwości produkcji. To też zostało wzięte pod uwagę. Chcę wskazać – państwo zapewne też o tym wiecie – że w większości wyników badań mięsa poziomy, które były w Europie, były w granicach 1–1,2 mikrograma na kilogram. Wzięto pod uwagę pewną granicę błędu i określono wskaźnik na 2 mikrogramy. To są wyniki badań, które były wykonywane w 2005 r. przez EFSA, a które prowokują do podjęcia działań i do dyskusji.

My tę dyskusję będziemy podejmować, gwarantuję, jednak musimy mieć dokumentacyjnie stwierdzony problem, udokumentowane to, czy on istnieje po stronie techniki wędzenia, technologii produkcji, czy wynika z niewłaściwych czasami praktyk. Chcę przy okazji powiedzieć, że niezależnie od elementów, których państwo używacie w swojej produkcji, produkt powinien być powtarzalny, produkt powinien być robiony w tych samych warunkach, w takim samym czasie po to, żeby można było przeprowadzić analizę ryzyka. Jeżeli ktoś produkuje taki gatunek... Kiedyś w Polsce obowiązywały normy, dzisiaj normy obowiązują w ramach własnych technologii produkcji. Państwo sami na siebie narzucacie pewne normy czy pewne zasady prowadzące do powtarzalności produktu, który powinien być robiony na podobnym drzewie, w podobnej temperaturze, w podobnych warunkach technologicznych, z podobnymi przyprawami i wszystkimi innymi elementami.

My chcemy dość dobrze zbadać te próby. Wydaje mi się, że nasz wymiar jest dość reprezentatywny. Oczywiście weźmiemy pod uwagę również państwa wyniki badań i przekazane przez państwa stowarzyszenie, bo wszyscy mają prawo głosu. Zobaczmy, gdzie tkwi błąd. W marcu po

analizie ryzyka może się okazać, w jakim momencie były popełniane błędy, gdzie dochodziło do pewnych przekroczeń. Tak wyglądają działania podjęte z naszej strony.

Mam nadzieję, że uda się wypracować dobre stanowisko na przyszłość, tak aby ewentualnie wskazać błędy technologiczne, które pojawiają się w poszczególnych zakładach, ale pamiętajmy o tym, że mówimy też o wielu zakładach, które mają dobre wyniki badań, które dają sobie radę z tymi wynikami, produkując wyroby tradycyjne. To nie jest tak, że wszyscy, którzy to robią, przekraczają normy, jest wiele wyników badań, które są dosyć wiarygodne i dobre – mówię o tych, które mieliśmy jeszcze wcześniej.

Chcę zaznaczyć jeszcze jedno. Główny lekarz weterynarii wskazał państwu adres e-mailowy wwa@wetgiw.gov.pl, na który mieli państwo przysyłać nam wyniki badań z potencjalnym opisem produkcji. Chcę zaznaczyć, że do zeszłego tygodnia przyszły tylko cztery takie e-maile. Czekamy, ale mówimy uczciwie, że czekamy miesiąc czy półtora, tak żeby można było ocenić sytuację w ramach Inspekcji Weterynaryjnej. Chodzi o to, co my nadzorujemy w ramach bezpieczeństwa produkcji w państwa podmiotach. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Czy ktoś chciałby zabrać głos?

Widziałem, że pan senator Pupa chciałby zabrać głos.

Proszę bardzo.

Senator Zdzisław Pupa:

Tak, chcę zabrać głos. Dopiero na lotnisku w Rzeszowie dowiedziałem się, że jest posiedzenie komisji rolnictwa.

Żyjemy w państwie, jak mi się wydaje, rządzone przez ludzi zwariowanych i mówię to z całą świadomością i odpowiedzialnością za to, co mówię, gdyż rzeczywiście nasze życie społeczne, publiczne, a także prawne nie kieruje się logiką, która by działała na rzecz interesu obywatela, tylko działa na rzecz jakiegoś wymaginowanego lobby czy struktury, która ma określone oczekiwania. Temu w jakiś sposób bezpośrednio hołduje rząd. Mógłbym tu podać mnóstwo przykładów. Siedzi tu koło mnie Zbigniew Obrocki, którego do Ameryki nie chciano wpuścić tylko dlatego, że przyznał się, że jest rolnikiem.

Mam pytanie, gdzie jest w Polsce kwarantanna, skoro dopuszcza się do pomoru świń, bo świnia przyszła z Białorusi. Wiadomo było o tym, że przyjdzie, ponad pół roku temu, wiadomo było, że u sąsiadów jest pomór świń, a teraz robimy wielkie halo.

Przepraszam, że na moment odchodzę od tematu, zaraz do niego wrócę, ale to jest istotne i wiąże się z tym tematem. Tak samo jak układano maty na drogach, żeby ptasia grypa nie przechodziła, w ten sposób likwidowano ptasią grypę. To przecież absurd goni absurd. Takie mamy prawodawstwo w Polsce. Nie wiem, Szanowni Państwo, czy wiecie, że aby rolnik ekologiczny dostał dopłatę do mleka, to teraz praktycznie nie wolno mu krowy trzymać na uwięzi. Jeśli trzyma krowę na uwięzi w oborze albo na pastwisku, to wtedy dopłat bezpośrednich nie dostanie.

Żyjemy w państwie rządzone przez ludzi zwariowanych, musicie mieć tego świadomość, Panowie Przetwórcy i Profesorowie, bo struktura... Już nie będę wchodził w strukturę ekonomiczną, która została narzucona państwu polskiemu, ale w normalnej sytuacji tego nie zrozumiemy.

Dzisiaj byłem na spotkaniu, na którym marszałek województwa podkarpackiego, mój poprzednik, senator mówił, że na Podkarpaciu jest najmniejsza zachorowalność na choroby onkologiczne. Rozmawiał z konsultantem onkologii, doktorem, który mówił, rzeczywiście potwierdził, że spada liczba zachorowań na nowotwory. Jeden z samorządowców powiedział mi, oczywiście żartem: to tylko dlatego, że jemy wędzoną kiełbasę i pijemy bimbler. Oczywiście przesadził, ale jest w tym coś z prawdy, chodziło o to, że ludzie zaczynają się normalnie odżywiać.

Dzisiaj państwo polskie, rząd polski doprowadza do absurdów i ulega absurdom, dzisiaj, kiedy mamy mięso nafaszerowane azotanami, azotynami, fosforanami. Dzisiaj praktycznie nie dba się o to, żeby obywatel dostał zdrową i właściwie podaną żywność. Dziś walczy się z jakąś imaginacją, która ma doprowadzić do takiej sytuacji, że to, co było do tej pory zdrowe, sprawdzone przez wieki, czyni się nieprzydatnym tylko po to, żeby wprowadzić uciążliwość w życiu obywateli i jednocześnie doprowadzić chyba do tego, żeby spożywać żywność nafaszerowaną azotynami, azotanami, które są teratogenne, karcynogenne, tak aby choroby onkologiczne w jakiś sposób się rozwijały, a nie przestawały rozwijać na Podkarpaciu. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Z tego, co rozumiem, już nikt z państwa senatorów nie chce zabrać głosu.

W tej chwili poproszę pana profesora.

(*Głos z sali: Na moje pytania...*)

Ekspert Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej Andrzej Pisula:

Tak, tak, myślę, że na pytania obu panów senatorów.

Panie Senatorze, chcę panu powiedzieć – zwracam się tu do panów – że te tradycyjne wędliny, o których panowie mówią, też są peklowane i też zawierają azotyny, o których pan mówi, i są tak samo niebezpieczne jak wszystkie inne. Dlatego trzeba po prostu troszeczkę znać technologię. Panie Senatorze, problem polega na tym, że w żywności jest olbrzymia ilość związków niebezpiecznych dla zdrowia. Pan senator wymienił azotyny, wiele innych. Ja tutaj cały czas przywołuję sprawę soli kuchennej, którą stosujemy, a której związkiem antyzbrylającym jest żelazocyjanek potasu. Problem polega na tym, że te wszystkie związki są na takich poziomach ustalonych przez EFSA, specjalną komisję Unii Europejskiej, że one są poniżej ADI, dopuszczalnego dziennego spożycia. To spożycie jest po prostu bezpieczne. Dlatego, Panie Senatorze, EFSA działa w kierunku obniżenia tych poziomów, wiedząc o tym, że one są toksyczne, niebezpieczne. Po prostu stara się za wszelką cenę obniżyć te poziomy.

Jeszcze jedna sprawa. Pan minister Posobkiewicz wspominał o braku sprzeciwu innych krajów. Przecież Włosi mają wspaniałe tradycyjne szynki, Hiszpanie mają wspaniałe tradycyjne szynki, tylko że one są wędzone w zimnym dymie, i to nie przez cztery godziny, tylko całymi tygodniami. W tym momencie uzyskuje się ten sam efekt uwędzenia, obniżenia masy, wysuszenia itd., tylko że trwa to znacznie dłużej.

Ja doskonale znam koszty produkcji. Oczywiście zgadzam się z panami, że w przetworze mięsnym surowiec mięsny to jest 70–75% kosztów, reszta to są dodatkowe koszty, ale inwestycja w maszyny i urządzenia jest bardzo istotna. Dlatego bronicie się przed zmianą technologii, która by pozwoliła wam uzyskać ten sam produkt, tylko trzeba by wydłużyć czas wędzenia i nie stosować bardzo wysokich temperatur, lecz wędzić dymem zimnym lub ciepłym. Wtedy można uzyskać ten sam efekt. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Proszę, Panie Senatorze. Cóż się zdarzyło?

Senator Zdzisław Pupa:

W kwestii formalnej. Nie wiem, bo się spóźniłem, ale z tego, co widzę, pan profesor reprezentuje jakieś lobby, które jest dla mnie niezrozumiałe.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Chciałbym o to zapytać, bo wyraźnie widzę, że pan profesor reprezentuje jakieś lobby. Kto się kryje za tym, o czym pan profesor mówi? Ja znam też innych profesorów, którzy mówią zupełnie inaczej niż pan.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Nie tylko pan jest profesorem, ja znam innych profesorów, którzy troszkę inaczej mówią.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Panie Senatorze Zdzisławie Pupa, rozumiem, że pan troszkę się spóźnił. Pan profesor przedstawiał się na początku, ale jeżeli...

(Senator Zdzisław Pupa: Mam takie prawo, Panie Przewodniczący, proszę tego nie komentować.)

Przedstawiliśmy się na początku, a w tej chwili dopuszczę do głosu pana profesora, żeby to wyjaśnił.

Ekspert Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej Andrzej Pisula:

Tak jest.

Proszę państwa, prawdą jest, że mam ponad pięćdziesiąt cztery lata pracy w branży mięsnej. Pracowałem w Danii, w Stanach Zjednoczonych, przez ponad piętnaście lat byłem ekspertem FAO, byłem kierownikiem Zakładu Technologii Mięsa, znałem prawie wszystkie zakłady, które są. Prawdą jest, że byłem przewodniczącym Rady Nadzorczej Animeksu, polskiego Animeksu, przez wiele lat. Jestem członkiem Rady Nadzorczej Tarczyńskiego.

To ten, który też ma kłopoty z wędzeniem, bo produkuje kabanosy itd. Jestem doradcą Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP. Dlatego mogę powiedzieć, że jestem ekspertem w tym zakresie. Znam literaturę światową z tego zakresu naprawdę dobrze i po prostu opieram się na wynikach badań. Mogę powiedzieć jedno. Polska ma olbrzymią tradycję w badaniach wędzenia, począwszy od profesora Tilgnera, przez profesora Sikorskiego, profesora Kołakowskiego i wielu innych. Ta tradycja wywodzi się z lat pięćdziesiątych. Byliśmy autorami preparatu dymu wędzarniczego, wiele patentów Polska opublikowała i po prostu zostały one uznane.

Dlatego pozwałam sobie zabrać głos w obronie nie panów... Panowie mówicie, że ja działam przeciwko nim. Nie działam przeciwko nim, po prostu chodzi mi o to, że zmiana technologii, którą państwo wprowadzili, tej technologii, która...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Nie mam nic przeciwko temu, to już panom powiedziałem, jeżeli produkujecie na użytek własny i własnej rodziny. Niestety zmiana, wprowadzenie do obrotu towarowego tych produktów spowodowało to, że po prostu Ministerstwo Zdrowia, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi muszą nad tym panować i stosować się do przepisów prawa międzynarodowego. Dziękuję.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Myślę, że już wiele zostało tu powiedziane. Proszę państwa, nie chciałbym tu takiej trochę przepychanki. Państwo wyraziliście swoje stanowiska. Ja myślę, że są one dla nas, dla komisji jednoznaczne. Rozumiemy, że chodzi wam wyraźnie o utrzymanie produktu tradycyjnego w technologiach, o których przed chwilą mówił pan główny lekarz weterynarii. Rozumiem, że chcecie rozwijać te wszystkie działania, chcecie doprowadzić do tego, aby uznać to, co jest przez was robione zgodnie z technologią. Trzymajmy się tych faktów, nie skaczmy sobie tu nawzajem do oczu, bo to nie rozwiązuje problemu. Problem trzeba rozwiązać na zasadzie argumentów i udowadniania. Myślę, że państwo mają argumenty, mają wyniki badań i je prezentują. Daliście mi tu stanowisko, które zostało przez was przekazane Komisji, i z tego, co rozumiem, Komisja również się do niego odniesie. Nie chciałbym, żebyśmy tu teraz skakali sobie do oczu i nie rozwiązali problemu. Mamy rozwiązać problem i proszę prowadzić dyskusję w tym kierunku.

Proszę.

Przedstawiciel Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Wędzonych Tradycyjnie Fryderyk Kapinos:

Ja tylko jedno słówko. Pan profesor powiedział, że tradycyjne wędliny są z mięsa peklowanego. Chciałbym powiedzieć, że wszystkie wędliny, kiełbasy swojskie, przynajmniej 90%, to jest kiełbasa czysto wieprzowa z mięsa ciepłego, niepeklowanego, wędzona, pieczona, średnio

rozdrobiona. Przyprawy do tego świeżego mięsa to sól, pieprz, czosnek, cukier. Panie Profesorze, bardzo proszę, żeby pan profesor nie wprowadzał w błąd opinii publicznej. Dziękuję.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję za powtórzenie, bo to już raz było powiedziane, ale myślę, że już w tej chwili sobie wyjaśniliśmy, o czym rozmawiamy. Rozmawiamy o produktach tradycyjnych, które mają swoją technologię.

Czy jeszcze ktoś chciałby zabrać głos? Nie ma chętnych.

Proszę pana ministra o odniesienie się do pytań i do dyskusji.

Proszę, Panie Ministrze.

Pełniący Obowiązki Głównego Inspektora Sanitarnego Marek Posobkiewicz:

Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.

Proszę państwa, na początku chciałbym zwrócić uwagę na pewną sprawę i odpowiedzieć na pytanie pana senatora. Jeżeli chodzi o bezpieczne poziomy dla benzo(a)pirenu, właściwie dla tej grupy czterech węglowodorów, czyli benzo(a)pirenu, benzo(b)fluorantenu, benzo(a)antracenu i chryzenu, to nie ma bezpiecznych poziomów. Musimy sobie powiedzieć, że jeżeli mówimy o środkach kancerogennych, czyli rakotwórczych, nie jest określona minimalna ilość tych związków, która będzie dla nas bezpieczna. Dlatego konieczne jest dążenie do zapewnienia najniższych możliwych zawartości. Benzo(a)piren, najczęściej przez nas wymieniany, jest akurat najbardziej toksyczny z tej grupy.

Te związki, jak już powtarzaliśmy na wcześniejszych spotkaniach, znajdują się oczywiście nie tylko w produktach mięsnych wędzonych, znajdują się też w środowisku, a naszym wspólnym obowiązkiem jest dążenie do tego, żeby osiągnąć najniższe możliwe zawartości.

Jeżeli okaże się, że w wędzeniu tradycyjnym, nie mówię, że we wszystkich produktach, ale być może w niektórych, zgodnie z opisanym cyklem produkcyjnym nie da się osiągnąć niższych poziomów, to może to być podstawa do uzyskania derogacji. Ale niezależnie od tego musimy dbać o to, żeby tam, gdzie można, osiągnąć najniższe wartości.

Ja z kolei dobrze odebrałem głos pana profesora Pisuli, bo on nie wskazywał na to, że dany zakład robi coś źle czy dana osoba nie umie wędzić, tylko zwracał uwagę na to, że są takie obszary, u niektórych może ich być więcej, w których można coś poprawić, czyli można coś tak zmienić, żeby osiągnąć niższe poziomy.

Jak państwo to przedstawiali, czasami było tak, że poziom benzo(a)pirenu był wyższy, ale całej grupy niższy, w innych produktach poziom benzo(a)pirenu był w normie, ale suma tych czterech była wyższa, czasami było to na granicy. Czasem może jest to do jakiejś korekty, czasem nie. Po uzyskaniu wyników dużej grupy będzie można to poddać dalszej dyskusji.

Chciałbym państwu powiedzieć, że uczestniczyłem dzisiaj w spotkaniu Rady Ochrony Pracy. 8% zgonów spowodowanych przez choroby nowotworowe wiąże się

z zagrożeniem w środowisku pracy, są to tysiące ludzi umierających albo chorujących w Unii Europejskiej na choroby nowotworowe z tego względu, że mają kontakt z czynnikami rakotwórczymi w pracy. To nie chodzi tylko o to, że to jest praca w zapyleniu, osoba używa maski i tego nie czuje. Czasami może być tego w ogóle nieświadoma. Od wielu już lat możemy badać najwyższe dopuszczalne stężenia czynników rakotwórczych w środowisku pracy, podobnie możemy je badać w żywności. Wiemy, że musimy osiągać jak najniższe ich stężenia po to, aby ich wpływ na organizm był jak najmniejszy. Nikt nie będzie przeprowadzał w tej chwili badania na ludziach, aby sprawdzić, jak długo człowiek wytrzyma działanie danego czynnika kancerogennego, bo byłoby to nieetyczne. Jest naukowo udowodnione, że te czynniki, te związki mają działanie kancerogenne, i musimy dążyć do obniżania ich zawartości.

Wróć teraz do pytania odnośnie do wyników z laboratoriów, tego, czy takie wyniki mogą być, ile ich powinno być. Oczywiście urzędową wartość mają tylko wyniki z laboratoriów akredytowanych. Jeżeli chodzi o to, jak to będzie wyglądało w Unii Europejskiej, to ja poproszę o oddanie na chwilę głosu panu doktorowi Postupolskiemu, kierownikowi Zakładu Bezpieczeństwa Żywności w Państwowym Zakładzie Higieny, który też uczestniczył w pracach w Brukseli i jest ekspertem z ramienia Ministerstwa Zdrowia.

Jeśli chodzi o to, o czym wspominał wcześniej pan doktor Naze, to powiem, że też zgadzam się z tym, że ważne jest w tej ocenie to, o co apelował, mianowicie przesyłanie wyników wraz z opisem cyklu produkcyjnego. Już wiemy, że jeżeli zbadamy w tej chwili jakąś grupę produktów wędzonych nietradycyjnie, to te wyniki będą inne, będą niższe. Tak że ważne jest, jeżeli będą państwo przekazywali te wyniki głównemu lekarzowi weterynarii, żeby było wskazanie, jakie są poziomy przy jakim cyklu produkcyjnym.

Jeżeli będą do mnie jakieś pytania, to chętnie odpowiem. A teraz bardzo proszę pana przewodniczącego, żeby udzielił głosu panu doktorowi Postupolskiemu.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Wiceprezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Jan Zwoliński:

Można? W kwestii formalnej, Panie Przewodniczący. Nie dostałem odpowiedzi na pytanie. Przypomnę je. Jaka będzie skala monitoringu w Unii Europejskiej? Dzisiaj mówimy, padają bardzo wyraźne liczby, dwieście...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Aha, to będzie odpowiedź. Bardzo przepraszam.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Proszę bardzo, udzielam panu głosu.

**Kierownik Zakładu
Bezpieczeństwa Żywności
w Narodowym Instytucie
Zdrowia Publicznego
– Państwowym Zakładzie Higieny
Jacek Postupolski:**

Dzień dobry.

Jacek Postupolski, Państwowy Zakład Higieny.

Jeśli chodzi o odpowiedź na pytanie dotyczące liczby próbek, to w tym momencie nie jestem w stanie przedstawić informacji, bo my nie uzyskaliśmy takich danych od krajów członkowskich. Komisja Europejska dopiero się o nie zwróciła i oczekuje na przedstawienie tych danych. Do oceny ryzyka, jaka była dokonana przez Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności w zakresie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych, o ile mnie pamięć nie myli – podaję te dane z głowy – wszystkie kraje członkowskie dostarczyły około pięciu, sześciu tysięcy wyników. Przy czym, zgodnie ze strukturą danych zbieranych przez EFSA, nie było tam rozgraniczenia na produkty wędzone tradycyjnie bądź też w inny sposób. Z tego względu sądzę, że państwa członkowskie będą musiały uzupełnić te dane bądź też wykonać nowe badania, jeżeli nie będzie to możliwe do odtworzenia, bo były to dane archiwalne. Dlatego nie potrafię odpowiedzieć na to pytanie.

Odpowiadając na inne pytanie, pytanie dotyczące pobierania próbek, chciałbym zwrócić uwagę na pewne zagadnienia. Ponad wszelką wątpliwość badania powinny być wykonywane w laboratoriach akredytowanych zgodnie z normą EN 17025. Wymagania dla metod analitycznych są zawarte w rozporządzeniu nr 333 z roku 2007 z późniejszymi zmianami, gdzie są ściśle wskazane parametry analityczne, jakie te metody muszą spełniać. To są dość surowe parametry, a sama analityka jest analityką i trudną, i kosztowną.

Chciałbym jeszcze zwrócić uwagę na fakt, że system pobierania próbek powinien się opierać niejako na dwóch etapach. Pierwsza sprawa to jest urzędowa kontrola. Dlaczego to jest takie ważne? Bardzo dobrze, że taki program monitoringu jest prowadzony przez Inspekcję Weterynaryjną, albowiem odpada problem wiarygodności pobierania próbki. Chodzi o to, że producent oddał próbkę, ale może pojawić się zarzut, że on ją wędził za długo, albo wędził za krótko, zawsze jest to trochę wątpliwe. Jeżeli próbki są pobierane przez inspektora, osobę urzędową, odpowiedzialną za pobieranie próbek, to sytuacja nie rodzi takich wątpliwości.

Uważam również, że taki monitoring powinien być prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną – zresztą już rozmawiałem z panem ministrem Posobkiewiczem na ten temat – i powinien być uzupełniony o ten etap, który jest najistotniejszy z punktu widzenia oceny ryzyka dla konsumenta, czyli ocenę produktów, które znajdują się na rynku, bo tak naprawdę to jest istotne, istotne jest to, co my jemy. Dopiero na tej podstawie można dokonać oceny ryzyka.

Mówimy o związkach, które są genotoksycznymi kancerogenami. Jak już mówił pan minister, nie możemy powiedzieć, że tu jest granica, wyznaczamy parametr,

okej, przyjmujemy dziennie tyle mikrogramów i uważamy z określonym prawdopodobieństwem, że to nam szkodzi, a to nam nie szkodzi. W przypadku takich związków możemy mówić jedynie o zwiększeniu częstotliwości zachorowania na choroby nowotworowe. Z tego powodu widoczne jest generalne dążenie do jak najniższych poziomów i z tego powodu te poziomy są zróżnicowane. Inny poziom jest w maśle kakaowym, które jest produkowane tak, jak jest produkowane w tych krajach, w których jest produkowane, inny jest na przykład dla wędlin wędzonych, gdzie w pewien sposób, stosując właściwe praktyki, producent może zapewnić odpowiednio niski poziom.

Jeżeli można, to na zakończenie kilka refleksji. Ja nie mogłem uczestniczyć w ostatnim posiedzeniu grupy ekspertów Komisji Europejskiej do spraw zanieczyszczeń przemysłowych, na którym właśnie były rozważane sprawy związane z WWA, ale w moim odczuciu zarysowały się trzy grupy. Pierwsza w tym momencie, powiedzmy, na czele z Polską jest za dalszą dyskusją na temat wprowadzenia rozwiązania problemu wędlin, w ogóle produktów wędzonych tradycyjnie. Szwedzi pytają na przykład również o ryby. Widać, że generalnie jest tu jakiś problem i sądzę, że Komisja jest życzliwie nastawiona do pracy w tym kierunku. Tyle że to, że dane państwo członkowskie zgłasza uwagę, że u niego nie ma tego problemu, wcale nie oznacza, że ono nas popiera. Po wstępnych dyskusjach wygląda to tak. Na przykład Wielka Brytania stwierdziła, że ona nie ma problemu, bo ich tradycyjna produkcja nie stwarza takich zagrożeń, ale nie widzi powodów, żeby dyskutować o tym na forum Komisji Europejskiej. Niemcy i Francja są przeciwne ponownemu wywołaniu tematu.

Jeżeli będziemy w stanie przedstawić dobre wyniki monitoringowe, zarówno z części kontroli urzędowej, jak i z części właścicielskiej, gdzie jest pokazane, że staramy się zmniejszyć, tak jak to możliwe, poziomy związków, które są szkodliwe... Proszę państwa, to jest fragment DG SANCO, to jest ciało, które zajmuje się ochroną zdrowia. Podstawą tych działań musi być dążenie do zapewnienia jak najniższych poziomów. Jeżeli producenci będą w stanie udowodnić, że zrobiliśmy to i to, żeby stworzyć produkt jak najbezpieczniejszy dla konsumenta, to sądzę, że Komisja będzie otwarta na dyskusję, na przykład na wydłużenie okresów przejściowych, wydzielenie pewnej grupy produktów, choćby kabanosów, bo nie sądzę, żeby w przypadku szynki były takie problemy, właśnie z racji, że tak powiem, geometrii tego produktu.

I ostatnia rzecz, która musi być wykonana, zanim prześlemy całą sprawę na forum Komisji Europejskiej, a następnie na forum wszystkich krajów członkowskich – bo my musimy udostępnić te dokumenty, musimy pozostawić nasze wyniki badań – to jest ocena ryzyka, czyli stwierdzenie, na ile to, co my będziemy zjadali, w wyniku ewentualnego podwyższenia tych poziomów może mieć niekorzystne skutki dla zdrowia konsumenta, de facto dla zdrowia nas wszystkich. Według mnie, jeżeli będziemy mieli dane wiarygodne, dobrze udokumentowane, to Komisja Europejska i państwa członkowskie będą chciały na ten temat dyskutować i zawrzeć jakiś kompromis, porozumienie. Dziękuję bardzo.

Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:

Dziękuję.

Można powiedzieć, że to było podsumowanie tych spraw, dokonane przez pana ministra i jego przedstawiciela.

Czy jeszcze ktoś chciałby zadać jakieś pytanie? Nie widzę chętnych.

Mamy jasność, że mamy działać wspólnie, żeby osiągnąć wspólny cel, krótko mówiąc, utrzymać produkty regionalne, które są dla nas tak ważne, a także znaleźć sposób na to, żeby te wszystkie normy, które są, pozostały, czyli przedłużyć derogację albo zmienić normy. Z tego, co widzę, w tym kierunku idzie tak minister rolnictwa, jak i minister zdrowia. Ale wszystkie działania trzeba wykonać. Myślę, że państwa działania, producentów, przetwórców, są chyba zasadne, że podejmujecie słuszne działania. Myślę, że w tym kierunku to zmierza. Mamy nadzieję, że nie pozbedziemy się następnego elementu. Tym bardziej że przed chwilą pan główny lekarz weterynarii powiedział, że niestety za

chwilę zostanie podjęta albo już została podjęta decyzja o całkowitym wstrzymaniu eksportu mięsa z Polski. To będzie naprawdę poważny problem, przed którym staniemy, dlatego że są już dwie sztuki, być może trzecia sztuka, więc mamy coraz więcej...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Polska dostanie prawdopodobnie całkowity zakaz. Za chwilę taka decyzja ma się ukazać, więc będziemy mieli następny problem, już nie wędzonki, tylko jak wyeksportować nasze produkty za granicę, gdzie mamy poważne, myślę, kontrakty, zobowiązania, które trzeba by wykonywać, a polscy rolnicy zostaną ze świniami w zagrodach. To jest największy problem, który mamy w tej chwili do rozwiązania. Myślę, że teraz ministerstwa będą podejmować działania w tym kierunku.

Dziękuję bardzo wszystkim za obecność, za uczestnictwo w dyskusji.

W związku z tym, że wyczerpaliśmy porządek obrad, zamykam posiedzenie Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

(Koniec posiedzenia o godzinie 15 minut 47)

Kancelaria Senatu

Opracowanie:

Biuro Prac Senackich, Dział Stenogramów

Druk i łamanie: Biuro Informatyki, Dział Edycji i Poligrafii