



SENAT RP

# ZAPIS STENOGRAFICZNY

---

---

---

**Posiedzenie**  
**Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi (143.)**  
w dniu 14 kwietnia 2015 r.

VIII kadencja

---

Porządek obrad:

1. Informacja ministra rolnictwa i rozwoju wsi na temat stanowiska rządu w sprawie sprzedaży bezpośredniej przetworzonych produktów rolnych w gospodarstwie rolnym.
2. Jakość i bezpieczeństwo żywności w sprzedaży bezpośredniej.

*(Początek posiedzenia o godzinie 15 minut 12)*

*(Posiedzeniu przewodniczy przewodniczący Jerzy Chróścikowski)*

### **Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dzień dobry państwu. Pozwolicie – pani minister już do nas dotarła – że otworzę posiedzenie Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jest to nasze sto czterdzieste trzecie posiedzenie.

Mamy dzisiaj do rozpatrzenia dwa punkty. Punkt pierwszy: informacja ministra rolnictwa i rozwoju wsi na temat stanowiska rządu w sprawie sprzedaży bezpośredniej przetworzonych produktów rolnych w gospodarstwie rolnym. I drugi punkt: jakość i bezpieczeństwo żywności w sprzedaży bezpośredniej.

Widzę, że jest z nami pani profesor Danuta Kolożyn-Krajewska... Witam gości, którzy zechcieli przybyć na dzisiejsze posiedzenie, szczególnie panią minister Zofię Szalczyk z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wraz z osobami towarzyszącym. Witam przedstawicieli ministra finansów, w tym pana naczelnika Ryszarda Michalskiego. Witam specjalistę Departamentu Zdrowia Publicznego w Ministerstwie Zdrowia, panią Martę Wojciechowską. Główny Inspektorat Sanitarny reprezentuje zastępca dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywności, pani Monika Jarzębska. Główny Inspektorat Weterynarii reprezentuje zastępca głównego lekarza weterynarii, Aleksandra Porada, a Kancelarię Prezydenta reprezentuje pan Krzysztof Wójcik, główny specjalista. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych reprezentuje wojewódzki inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w Łodzi, pan Tomasz Fraszka. Witam licznie zgromadzone związki rolnicze, branżowe oraz inne instytucje, które zechciały wziąć udział w naszym posiedzeniu. Witam kolegów senatorów i pozostałych gości, którzy zechcieli przyjąć zaproszenie.

Przechodzimy do punktu pierwszego.

Pani minister, informację tę mają senatorowie, ale nie mają jej zaproszeni goście, w związku z czym proszę o wprowadzenie, o przedstawienie tej informacji, którą mamy na piśmie.

### **Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zofia Szalczyk:**

Panie Przewodniczący! Wysoka Komisjo! Wszyscy Państwo zgromadzeni na dzisiejszym posiedzeniu komisji!

Zagadnienie sprzedaży bezpośredniej przez rolników produktów przetworzonych konsumentom końcowym, tym ostatecznym, jest regulowane przez dwie grupy przepisów. Jedne przepisy to przepisy dotyczące wymagań sanitarno-higienicznych, jakie obowiązują w odniesieniu do produktów żywnościowych, a drugie dotyczą kwestii podatkowej związanej z tego rodzaju produkcją rolniczą. Kompetencje w zakresie przepisów sanitarno-higienicznych mających zastosowanie do produktów przetworzonych przez rolników są podzielone pomiędzy dwa resorty: resort właściwy do spraw rolnictwa oraz resort właściwy do spraw zdrowia. Sprawa przepisów sanitarno-higienicznych mających zastosowanie do rolników sprzedających żywność pochodzenia roślinnego zarówno nieprzetworzoną, jak i żywność przetworzoną leżą w kompetencjach ministra zdrowia. Kompetencje te obejmują również kwestię przepisów sanitarno-higienicznych mających zastosowanie do handlu detalicznego, w ramach którego może być prowadzona sprzedaż bezpośrednia. Przepisy dotyczące żywności pochodzenia zwierzęcego... To są kompetencje ministra rolnictwa. Przy czym należy tu dodać, że wyjątkiem jest proces, którym jest handel detaliczny. Ta część kompetencji jest kompetencją ministra zdrowia.

Zagadnienie sprzedaży przez rolników przetworzonych, jak i nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych we własnych gospodarstwach jest uregulowane w dwóch rozporządzeniach ministra rolnictwa: w rozporządzeniu z 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej oraz w rozporządzeniu z 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

Obecnie w ramach sprzedaży bezpośredniej rolnicy mogą prowadzić sprzedaż konsumentom końcowym produktów nieprzetworzonych pochodzenia zwierzęcego – ja tu pomijam surowce rolne, bo to jest rzecz oczywista – takich jak tuszki królików lub nutrii, mleko surowe, surowa śmietana, jaja konsumpcyjne, produkty rybołówstwa żywe i podane niektórym rodzajom obróbki, nieprzetworzone produkty pszczele, żywe ślimaki lądowe określonych gatunków. W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej – my mówimy: w ramach małego przetwórstwa – rolnicy mogą prowadzić produkcję i sprzedaż do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego takich rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego jak produkty mięsne, surowe wyroby mięsne,

mięso mielone, produkty mleczne, produkty rybołówstwa, świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, drobiowe oraz ze zwierząt łownych lub zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych. Obecny stan prawny umożliwia zatem rolnikom prowadzenie sprzedaży konsumentom końcowym produktów pochodzenia zwierzęcego w postaci przetworzonej, nieprzetworzonej lub po poddaniu ich niektórym rodzajom obróbki pod warunkiem spełnienia określonych wymagań określonych w przepisach, które przed chwilą zacytowałam.

Prowadzone są obecnie zaawansowane prace w ministerstwie rolnictwa nad nowelizacją przepisów dotyczących zarówno warunków higienicznych przy produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego, jak i w zakresie prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Projekt rozporządzenia ministra rolnictwa w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej rozszerza gamę produktów, które mogą być przedmiotem tejże sprzedaży. Ten projekt był wielokrotnie omawiany na posiedzeniach komisji sejmowych, był w konsultacjach społecznych, przeszedł legislacyjną ścieżkę krajową i został skierowany, zgodnie z obowiązującymi przepisami, do Komisji Europejskiej w celu notyfikacji. W tej chwili odbywa się notyfikacja tego rozporządzenia. Założenie jest takie, że do sierpnia ten proces zostanie zakończony. Przepisy będą znowelizowane i zostanie poszerzona lista produktów, wobec których będą obowiązywać te uproszczone wymagania sanitarne i weterynaryjne w odniesieniu do produkcji zwierzęcej. Trzeba tu powiedzieć, że pełne wymagania weterynaryjne, jakie dotyczą zakładów przemysłowych, są dość trudne do spełnienia przez producentów małej skali. Ważne jest, ażeby poszerzyć listę produktów, które mogłyby być objęte takimi uproszczonymi przepisami.

Ponadto jest przygotowany projekt rozporządzenia ministra rolnictwa i rozwoju wsi w sprawie szczególnych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Naszym zamiarem jest to, aby to rozporządzenie uchylilo rozporządzenie dotychczas obowiązujące, to wcześniej przeze mnie cytowane, z 8 czerwca 2010 r. Proces legislacyjny jest na takim etapie, że... Ten projekt jest już po konsultacjach społecznych, po uzgodnieniach resortowych i jest przygotowany do zwolnienia z obowiązku rozpatrzenia przez komisję prawniczą. Po uzyskaniu tego zwolnienia bądź po posiedzeniu komisji prawniczej projekt zostanie przesłany do notyfikacji Komisji Europejskiej i państwowemu członkowskim, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ponadto chciałabym powiedzieć, że zgodnie z informacją, jaką posiadamy od ministra zdrowia, przygotowany projekt rozporządzenia – chodzi o produkcję roślinną – w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych został uznany przez ministra spraw zagranicznych za niezgodny z prawem unijnym. W związku z tym główny inspektor sanitarny podjął pracę nad nieco innym rozwiązaniem tego zagadnienia, a mianowicie nad opracowaniem wytycznych czy też poradnika dotyczącego tak zwanych dobrych praktyk higienicznych dla rolników prowadzących przetwarzanie produktów roślinnych.

Tak jak mówiłam, tematyka ta obejmuje kwestie weterynaryjne i sanitarne. Bardzo ważną sprawą jest również kwestia finansowa, kwestia podatków. Obecnie, jak wiadomo, przedmiotem prac parlamentarnych jest senacki projekt ustawy o zmianie ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych oraz ustawy o swobodzie prowadzenia działalności gospodarczej. Ten projekt jest na etapie, jak Wysoka Komisja wie, prac końcowych. Dzisiaj o godzinie 19.00 będzie posiedzenie Wysokiej Komisji w tej sprawie. Istotną rzeczą, jeśli chodzi o tę nowelizację ustawy uchwaloną 9 kwietnia bieżącego roku, jest to, że... Przewiduje się tam rozwiązanie uproszczone polegające na tym, że rolnicy mogą przetwarzać we własnym gospodarstwie wyprodukowane przez siebie surowce rolne w celu przeznaczenia ich do sprzedaży bezpośredniej, do sprzedaży prowadzonej we własnym gospodarstwie lub do sprzedaży na publicznych targowiskach. Zasada byłaby taka, że ta działalność opodatkowana byłaby podatkiem dochodowym w wysokości 2% przychodów uzyskanych od tego rodzaju sprzedaży. Limit sprzedaży wynosiłby do 150 tysięcy euro rocznie.

*(Wypowiedź poza mikrofonem)*

Sto pięćdziesiąt... Limit równoważności – tego jednego słowa nie powiedziałam, nieco uproszczając – w złym wynoszący 150 tysięcy euro... Uchwalenie tej ustawy w połączeniu z uregulowaniem kwestii uproszczenia przepisów sanitarno-weterynaryjnych otworzyłyby nowy rozdział w prowadzeniu działalności gospodarczej przez rolników. Dziękuję.

### **Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję, Pani Minister.

Jak rozumiem, będzie dyskusja, będą pytania. Ustaliliśmy, że od razu przedstawimy drugi punkt, a potem będzie łączna debata, dyskusja.

A jeśli chodzi o te akty prawne, o których pani minister powiedziała, to niestety one są jeszcze w powijakach. Niekoniecznie w przypadku wszystkich będzie zgoda... Spojrzałem na jeden dokument, o którym jest mowa w tym piśmie – tutaj jest podany link, pod którym można go znaleźć w internecie – i muszę powiedzieć, że on w ogóle nie dotyczy sprzedaży bezpośredniej, o której mówimy, tylko wcześniejszego rozporządzenia o sprzedaży produktów produkcji zwierzęcej przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, produktów nieprzetworzonych. To rozporządzenie... Jak słyszałem, w Brukseli mówią o tym, że Polska będzie miała blokową produkcję serów itd. Czy Polska uzyska aplauz Komisji Unii Europejskiej dotyczący tegoż rozporządzenia? Krążą opinie, że Bruksela nie chce w pełni udzielić zgody na notyfikację... Będziemy jeszcze o tym dyskutować. Tak jak pani minister wspomniała, o godzinie 19.00 spotkają się dwie komisje. Te dwie komisje będą rozmawiały o konkretnych poprawkach do ustawy przesłanej do nas przez Sejm w celu rozpatrzenia.

A jeśli chodzi o te wszystkie kwestie, o których pani minister teraz nam ogólnie powiedziała... My na razie oczekujemy dobrej woli rządu. Myślę tu o ministrze zdrowia i ministrze rolnictwa, który dopiero ma zamiar ogłosić... Niektórzy zapowiedzieli, że już za chwilę będą sprzedawać,

ale ustawa mówi, że będzie to możliwe dopiero od 1 stycznia. Nie tak szybko ta sprzedaż ruszy, bo dopiero 1 stycznia 2016 r., chyba że *vacatio legis* zostanie zmienione.

(*Wypowiedź poza mikrofonem*)

1 stycznia... 1 stycznia, proszę nie poprawiać.

(*Głos z sali*: Ale tę ustawę dopiero wieczorem będziemy omawiać.)

(*Głos z sali*: 1 maja.)

Przepraszam, ale chyba mówimy o czymś innym, Panie Pośle. Nie będziemy się teraz przekomarzać. Ja cytuję z ustawy, która jest... Czy pani minister potwierdza?

**Podsekretarz Stanu  
w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Zofia Szalczyk:**

Ustawa o zmianie ustawy o podatku dochodowym ma wejść w życie 1 stycznia 2016 r.; taki jest projekt.

**Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Tak jest.

Tak jak ustaliłem na początku z panem przewodniczącym, poprosimy teraz panią profesor, żeby przedstawiła drugi... A dyskusja będzie jedna, wspólna dla obu punktów. Jeśli mogę poprosić panią profesor, która napisała dla Senatu ekspertyzę dotyczącą jakości i bezpieczeństwa żywności w sprzedaży bezpośredniej...

Proszę, pani profesor doktor habilitowana Danuta Kołożyn-Krajewska.

**Kierownik Zakładu  
Higieny i Zarządzania Jakością Żywności  
w Katedrze Technologii Gastronomicznej  
i Higieny Żywności na Wydziale Nauk  
o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji  
w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego  
Danuta Kołożyn-Krajewska:**

Panie Przewodniczący! Wysoka Komisjo! Szanowni Państwo!

Tak jak pan powiedział, chciałabym przedstawić... może nie całą tę ekspertyzę, bo pani minister o pewnych sprawach już powiedziała, ale wybrane aspekty dotyczące jakości zdrowotnej, która z mojego punktu widzenia – myślę, że z punktu widzenia wszystkich konsumentów także – jest bardzo istotnym aspektem żywności. Zależy ona od wielu czynników, które występują w naturalnym środowisku człowieka, w tym przede wszystkim od sposobu pozyskiwania surowców, ich przetwarzania, przewożenia, dystrybucji itd. Jakość jest tu podstawowym pojęciem, choć, tak po prawdzie, nie ma jednoznacznej definicji tego pojęcia. Jedna z bardziej ogólnych, bardziej marketingowych definicji mówi o tym, że jakość to ogół właściwości obiektu wiążących się z jego zdolnością do zaspokojenia potrzeb stwierdzonych i oczekiwanych. Tak że oczywiście odnosi się to również do żywności. W tym podejściu kładzie się szczególny nacisk na zadowolenie klienta, czyli konsumenta żywności. Dlatego tak istotne jest to, co konsument uzna za tę cechę, która spełnia jego oczekiwania. To wpisuje się także w kontekst tego, o czym tutaj mówimy.

Konsument odbiera wiele cech subiektywnie, nie jest w stanie zbadać kwestii, które mogą być istotne z punktu widzenia na przykład bezpieczeństwa żywności. Zwracam uwagę na aspekty estetyczne, a także pewnej mody – w żywieniu także mamy pewne mody – wygody użytkowania itd. W przypadku żywności powinniśmy jednak dążyć przede wszystkim do uzyskania produktów o najwyższym stopniu bezpieczeństwa zdrowotnego. Znana jest także definicja realna jakości żywności, która tę jakość określa jako listę istotnych cech składowych. W tym rozumieniu jakość żywności to stopień zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej i dyspozycyjności w szerokim konsumenckim oraz społecznym zakresie znaczeniowym, istotny tylko w granicach możliwości wyznaczonych przewidzianymi dla tych produktów surowcami, technologią i ceną. Zgodnie z tym podziałem każda istotna właściwość artykułu spożywczego może być zaliczona do jednej z trzech podstawowych cech, jakimi są: jakość zdrowotna, atrakcyjność sensoryczna i dyspozycyjności. To jest definicja, bym powiedziała, bardzo leciwa, bo powstała w roku 1970. Ona została opracowana przez pana doktora Szczuckiego, a potem uogólniona przez dosyć znaną w środowisku panią profesor Ninę Baryłko-Pikielną. Ta definicja w zasadzie do dziś funkcjonuje. Myślę, że jest bardzo trafna.

W rozumieniu powyższej definicji na jakość zdrowotną produktu składa się bezpieczeństwo produktu, o którym już mówiłam – wielokrotnie do tego aspektu będę jeszcze nawiązywać – i jego wartość odżywcza, w tym kaloryczna i dietetyczna. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności jest definiowane, można powiedzieć, na poziomie światowym przez kodeks światowy, *Codex Alimentarius* w części *Food Hygiene Basic Texts*, jako zapewnienie, że żywność nie spowoduje uszczerbku na zdrowiu konsumenta, jeśli jest przygotowana i spożywana zgodnie z zamierzonym zastosowaniem. Polska ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, jak wynika z nazwy, definiuje bezpieczeństwo żywności – jako ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności... Może nie będę ich wszystkich wymieniała. W każdym razie są to warunki i działania, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji żywności lub obrotu nią w celu zapewnienia wyeliminowania zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka.

Bezpieczeństwo zdrowotne żywności – myślę, że wszyscy się z tym zgodzą – jest dla konsumenta najważniejszą cechą jakości. Prawo żywnościowe i światowe, i europejskie, szczegółowo reguluje tę kwestię w celu upewnienia konsumenta, że żywność, którą nabywa, spełnia jego oczekiwania pod względem bezpieczeństwa. Pojęcia bezpieczeństwa nie należy jednak ograniczać tylko do bezpieczeństwa zdrowotnego żywności – należy również postrzegać je w kontekście zdrowia publicznego, żywienia, jakości żywności i pasz, a także bezpieczeństwa ekonomicznego konsumenta.

Pozostałe składowe jakości takie jak na przykład wartość odżywcza żywności są równie istotne z punktu widzenia konsumenta i jego zdrowia. Wartość odżywcza żywności to zdolność dostarczania organizmowi ludzkiemu cennego materiału budulcowego i bioregulatorów. Obecnie zwracamy uwagę przede wszystkim na składniki biologicznie aktywne, które są bardzo istotne także w kontekście



tego, o czym powiem później. Może do wartości sensorycznej nie będę się odnosiła... Tę każdy z nas ocenia, jak myślę, bardzo dobrze. Dyspozycyjność wydaje się ważnym aspektem jakościowym, na który konsumenci zwracają coraz większą uwagę. Na tę cechę składają się na przykład rozpoznawalność gatunku – do tego także będę się jeszcze odnosiła – wielkość jednostkowa, trwałość i łatwość przygotowania.

W kontekście tej ekspertyzy zwracam także uwagę na rozpoznawalność gatunku, czyli ujawniającą się na pierwszy rzut oka swoistość wyglądu zewnętrznego i oznakowania pozwalającą nie tylko fachowcowi, ale i przeciętnemu konsumentowi odróżnić rodzaj produktu i jego klasę jakościową. Wszelkie substytuty, zamienne receptury, podobieństwa, dopuszczenie do obrotu wyrobów pod nazwą sugerującą identyczność z wyrobem oryginalnym naruszają prawo konsumenta do świadomego wyboru i zaspokojenia indywidualnych potrzeb.

Trwałość rozumiana jest jako stopień zabezpieczenia przed niekorzystnymi zmianami jakości w określonych warunkach transportu i przechowywania. To jest ważna cecha z punktu widzenia tego, o czym tutaj mówimy. Zależy ona od wielu cech produktu i możliwych zagrożeń fizycznych, chemicznych czy biologicznych oraz warunków czy okoliczności, które sprzyjają tym zagrożeniom lub je eliminują.

Przedstawione powyżej rozważania, oczywiście bardzo krótkie, bo nie chcę państwa zanudzić, dotyczące jakości żywności wskazują na złożoność rozumienia i określania tego pojęcia. Z jednej bowiem strony mamy do czynienia z koniecznością zaspokojenia potrzeb i oczekiwań konsumenta. One są zmienne, ale możemy je poznać. Chodzi tu o klienta, który nabywa produkty żywnościowe. Z drugiej strony występuje wiele cech, które decydują o postrzeganiu produktów przez konsumenta i które mogą być kształtowane w procesie wytwarzania tego produktu. Co więcej, mogą być one mierzone, czyli są możliwe do kontrolowania.

W zależności od wagi, jaką w przypadku danego wyrobu przywiązuje się do poszczególnych cech jakości, można wyróżnić dwie grupy tych cech: cechy krytyczne, które mogą zdyskwalifikować produkt, i cechy klasyfikujące, które decydują o jakości, lecz mogą ulegać stopniowaniu, na przykład zawartość tłuszczu w mleku. Cechy krytyczne, te, które mogą zdyskwalifikować, to takie cechy, których poziom niezależnie od gatunku, klasy jakości musi być utrzymywany w określonych granicach pod rygorem całkowitej utraty wartości użytkowej – na przykład zawartość składników czy substancji szkodliwych dla zdrowia, metali toksycznych, liczba drobnoustrojów chorobotwórczych itd. Tak więc bezpieczeństwo jest integralną częścią jakości żywności. W aktach prawnych, w literaturze bardzo często używa się pojęcia „jakość i bezpieczeństwo”, ale to bezpieczeństwo niejako się... Mówi się: *food quality and safety*; jakość i bezpieczeństwo żywności.

Proszę państwa, może przypomnę, że w roku 2002 w Unii Europejskiej nastąpiła zmiana podejścia do stanowienia prawa, jeżeli chodzi o żywności w ogóle, a przede wszystkim jeśli chodzi o bezpieczeństwo żywności. Tym momentem przełomowym był 28 stycznia 2002 r., kiedy to przyjęto rozporządzenie 178/2002. Nie będę wchodziła

w szczegóły; w tej ekspertyzie troszeczkę się odniosłam do tego rozporządzenia. Wskazuję tutaj, że na podstawie tego rozporządzenia zostały wydane następne bardzo istotne rozporządzenia stanowiące tak zwany pakiet higieniczny: nr 852, 853, 854 i 882 z 2004 r. Te rozporządzenia stanowią takie ramy prawne, jeśli chodzi o temat, o którym tutaj mówimy. Zdefiniowano pojęcie „sprzedaż bezpośrednia” jako dostawy dokonywane przez producenta małych ilości surowców do konsumenta końcowego... Dalej odnoszę się do różnic w podejściu do sprzedaży bezpośredniej, jakie występują w krajach członkowskich. Nie będę teraz o tym mówiła. Pani minister dużo na ten temat powiedziała, a ja odnoszę się do tych polskich aktów prawnych. Nie ma potrzeby powtarzania...

W świetle tych rozważań terminologiczno-prawnych dokonałam pewnego porównania – jako profesor musiałam sobie na to pozwolić – aspektów jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych w postaci tabeli. Po lewej stronie przedstawiłam korzyści, a po prawej zagrożenia czy też ryzyko związane z wprowadzaniem do obrotu produktów przetworzonych w gospodarstwach rolnych, czyli w ramach sprzedaży bezpośredniej. Może najpierw wypunktuję korzyści, a następnie zagrożenia. Do niektórych z nich się odniosę. Niektóre są chyba tak jasne, że nie ma potrzeby objaśniania ich w tym towarzystwie.

Korzyści. Po pierwsze, wysoka wartości odżywcza wynikająca z krótkiej drogi od surowca do przetworu. Na ten temat trochę jeszcze powiem. Po drugie, zachowanie składników bioaktywnych ze względu na krótki czas przechowywania surowców i produktów. Dalej: pożądane cechy sensoryczne wynikające z krótkiego czasu przechowywania surowców i produktów; rozpoznawalność gatunku, wyroby oryginalne, nieprzetworzone... przepraszam, niepowtarzalne, bo przetworzone mogą być. I dalej: możliwość zastosowania tradycyjnych metod przetwarzania; brak pośredników między producentem a klientem czy konsumentem, a tym samym potencjalne obniżenie ryzyka powstawania zagrożeń wtórnych; możliwość zaspokojenia różnorodnych potrzeb i oczekiwań konsumenta; możliwość przetwórstwa surowców ekologicznych; bezpośrednia komunikacja producent – konsument; dokładnie określony, czyli znany, producent surowców zastosowanych w przetwórstwie, w gospodarstwie rolnym, ogrodniczym itd.

Po prawej stronie mamy zagrożenia, ryzyko. Po pierwsze, brak kontroli surowców pod względem zagrożeń chemicznych i biologicznych, a z pewnością utrudniona ta kontrola. Po drugie, możliwość powstania zagrożeń mikrobiologicznych w przypadku braku przestrzegania podstawowych zasad higieny, czyli tak zwanej dobrej praktyki higienicznej, rolniczej, ogrodniczej czy jakkolwiek ją nazwiemy. Dalej: brak ścisłej kontroli parametrów procesu przetwórczego, a więc możliwość powstawania zagrożeń; możliwość rozwoju drobnoustrojów przy nieprawidłowych warunkach przechowywania surowców i produktów; niedostateczna wiedza rolników, ogrodników i innych producentów na temat determinantów bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych; problem z precyzyjnym wyznaczeniem bezpiecznego terminu przydatności do spożycia; ryzyko nieprawidłowych warunków transportu produktów do miejsca sprzedaży; zagrożenia wynikające

ze stosowania uszkodzonych lub niedopuszczonych do kontaktu z żywnością urządzeń, sprzętu, naczyń, opakowań do żywności; problem skutecznego zarządzania ryzykiem zdrowotnym; brak przewodników, szkoleń i innych form edukacji dla producentów podstawowych.

Jak wynika z tego zestawienia – chciałam, żeby to z niego wynikało – jakość produktu w sprzedaży bezpośredniej może być bardzo wysoka, pod warunkiem spełnienia pewnych wymagań. Zasada podstawowa jest taka, że te produkty muszą pochodzić od rolnika, z jego własnego gospodarstwa. A dalej, to już jak prawo będzie stanowiło...

Chciałabym podkreślić, że produkty przetwarzane przez bezpośredniego producenta charakteryzują się wyższą wartością odżywczą – tego dotyczył ten pierwszy punkt – co przede wszystkim wynika z tego krótkiego okresu między zbiorem a przetwórstwem. To jest bardzo ważne, bo pozwala na zachowanie cennych składników odżywczych w surowcach, które podlegają przetwarzaniu. Mogą one być przetwarzane bezpośrednio po zbiorze, czy po uzyskaniu. Na przykład w czasie przechowywania ziarna i produktów zbożowych następuje znaczne obniżenie zawartości związków bioaktywnych. I przykład z ekspertyzy: w nieprzetworzonym ziarnie owsa ilość tokoferoli obniża się drastycznie po siedmiu miesiącach przechowywania w temperaturze pokojowej. A zwykle przechowuje się je przez dłuższy czas. Tak że krótkie przechowywanie produktów wpływa na zachowanie składników bioaktywnych. Przykładowo w produktach owsianych proces intensywnej degradacji zaczyna się już po jednym, dwóch miesiącach ich przechowywania. Procesy rozkładu substancji bioaktywnych są związane głównie z utlenianiem – to są procesy oksydacyjne – tłuszczów, następnie białek i innych substancji. Przyspieszają te procesy wolne rodniki, które powstają w tym czasie. Dalej procesy te następują lawinowo.

W czasie przechowania surowców następuje także rozkład witamin, przede wszystkim witaminy C. To jest dosyć kłopotliwe i nie wiem, czy dużo na ten temat udało się... Jej ubytki na przykład w przypadku nieprawidłowo przechowywanych owoców, warzyw, ziemniaków mogą sięgnąć 80% pierwotnej zawartości. Niekorzystny wpływ na zachowanie witaminy C wywiera podwyższona temperatura przechowywania oraz mechaniczne uszkodzenia surowców. Ochronnie na witaminę C działa środowisko kwaśne, a więc możemy to utrzymywać przez zakwaszenie, i brak dostępu tlenu. Tak więc szybkie przetworzenie pewnych surowców pomaga w zachowaniu wyższej zawartości tej witaminy.

Krótki czas przechowywania surowca wpływa także na lepsze cechy sensoryczne – barwę, zapach, smakowitość, strukturę produktów. Na jakość sensoryczną wpływają także zastosowane metody produkcyjne, które w tym przypadku mogą być tradycyjne lub regionalne. W ten sposób powstają produkty pożądane przez wymagających konsumentów zainteresowanych żywnością o wysokiej jakości zdrowotnej, a jednocześnie smaczną i odmienną od wytwarzanej przemysłowo. To jest ta pierwsza definicja jakości.

Korzystne może być także wykorzystanie do przetwórstwa surowców z hodowli ekologicznych. Może to nie być gospodarstwo tak całkowicie ekologiczne, ale,

powiedziałabym, zbliżone... Dotychczasowe badania wskazują, że uprawa ekologiczna sprzyja większemu nagromadzeniu związków bioaktywnych, głównie polifenoli. W uprawach ekologicznych występuje mniejsza ilość związków azotowych, nie stosuje się też syntetycznych środków ochrony roślin. Niedobór azotu i większe narażenie na działanie szkodników i patogenów sprzyjają zwiększonej syntezie polifenoli. I stąd ta większa zawartość. Co do innych składników, to w literaturze nie ma jednoznacznych danych, aczkolwiek być może także występują w większej ilości.

Przy przetwórstwie owoców i warzyw do sprzedaży bezpośredniej należałoby, jak sądzę, polecić minimalne przetwarzanie, co miałyby sens prozdrowotny i pozwalałoby na uzyskanie produktów zbliżonych pod względem świeżości i naturalności do surowców, a jednocześnie o trwałości przez co najmniej cztery, siedem dni. Surowki owocowe i warzywne pod względem działania bioaktywnego mogą być porównywane z surowcami pod warunkiem odpowiedniego przygotowania, pakowania i przechowywania w warunkach chłodniczych.

Dobrym sposobem przetwórstwa jest też produkcja soków i nektarów. W porównaniu z owocami lub warzywami soki mają mniejszą aktywność prozdrowotną, mogą jednak być dobrym nośnikiem innych składników. Dużą wartość prozdrowotną mają także *smoothies*, dosyć modne obecnie wśród młodzieży, czyli produkty otrzymane z owoców i warzyw pozbawionych skórki i pestek, najczęściej w postaci przetartej.

W przypadku roślin oleistych na podkreślenie zasługuje mechaniczne tłoczenie olejów, które jednak stwarza pewne zagrożenia. Poza dobrą jakością surowca należy także zwrócić uwagę na warunki – czas, temperaturę, dostęp światła słonecznego – przechowywania produktów. Oleje tłoczone na zimno są podatne na oksydację – o tym trzeba pamiętać – która w niektórych przypadkach może zachodzić w czasie kilku dni przechowywania. Wśród olejów tłoczonych na zimno można wyróżnić zarówno oleje pozyskane z nasion, na przykład lnu, lnianki, wiesiołka, ogórecznika lekarskiego, czy amarantusa, z pestek, na przykład dyni czy czarnej porzeczki, z owoców, na przykład owoców rokitnika, z orzechów, na przykład laskowych czy włoskich, a także kiełków, na przykład pszenicy. Przede wszystkim są one źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym niezbędnych nienasyconych tłuszczowych: linolowego i alfa linolenowego. Ponadto dostarczają składników bioaktywnych takich jak tokoferole i tokotrienole itd. Nie będę ich wszystkich wymieniała. Są to związki, które mają znaczenie odżywcze.

Konsumenci w coraz większym stopniu poszukują wyrobów oryginalnych, od znanego producenta, o cechach żywności tradycyjnej, kojarzonych z domem rodzinnym, wakacjami czy wyjazdami turystycznymi. Możliwość bezpośredniego zakupu od producenta, który we własnym gospodarstwie przetworzył swoje surowce, jest atrakcyjna dla wielu klientów. Są to niewątpliwie zalety bezpośredniej sprzedaży produktów. Należy jednak pamiętać, że każda produkcja i przetwórstwo żywności wiąże się z możliwością powstawania zagrożeń i ryzykiem zdrowotnym dla konsumenta. Przetwórstwo żywności na miejscu, w go-

spodarstwie rolnym, ogrodniczym czy hodowlanym jest możliwe, ale wymaga przestrzegania podstawowych zasad higieny, wiedzy na temat stosowanych surowców, a przede wszystkim rodzaju zagrożeń z nimi związanych, metod przetwórczych, skutecznych parametrów procesów cieplnych, warunków przechowywania surowców i produktów oraz warunków ich transportu. Na przykład przechowywanie surowców przed przetwórstwem wymaga zachowania odpowiednich warunków temperatury – przede wszystkim w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego, ale także wielu warzyw i owoców – lub wilgotności, przykładowo przy przechowywaniu ziarna zbóż. Chodzi o to, żeby nie doprowadzić do powstania na przykład mykotoksyn. Wydaje się, że w przypadku produkcji do sprzedaży bezpośredniej czas przechowywania surowców powinien być jak najkrótszy. Także przechowywanie i przewożenie produktów musi odbywać się w kontrolowanych warunkach i w jak najkrótszym czasie.

Problemem dla producentów, na który chciałabym zwrócić państwa uwagę, może być wyznaczenie terminu przydatności do spożycia wytworzonych produktów, co według mnie wielokrotnie wykracza poza możliwości producentów. Dotyczy to szczególnie produktów wrażliwych: mięsnych, mleczarskich, sałatek, surówek warzywnych i owocowych, soków niepoddawanych utrwalaaniu cieplnemu, olejów tłoczonych na zimno i innych grup produktów. Odpowiednie badania powinny być przeprowadzone nie w gospodarstwach rolnych, ale... Pomocą mogą tutaj służyć instytucje naukowe. Wyniki takich badań powinny być opublikowane – i tutaj się zgadzam z panią minister – w przewodnikach dla producentów żywności. Bardzo się cieszę, że to słowo już wcześniej padło.

Producent żywności odpowiada za jej bezpieczeństwo, a sprawą podstawową w zapewnieniu bezpieczeństwa jest świadomość istniejących zagrożeń związanych z produkcją i dystrybucją żywności oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń. Poziom cech krytycznych, o których mówiłam, czyli tych dyskwalifikujących, takich jak na przykład zawartość substancji szkodliwych dla zdrowia, metali toksycznych czy drobnoustrojów chorobotwórczych, musi być utrzymany w określonych granicach.

Następną istotną i nadal nierozwiązaną sprawą jest komunikacja ryzyka. To sformułowanie może jest niezbyt znane, ale sprawa jest istotna. Rozwiązania wymagają kwestie przekazywania informacji dotyczących zagrożeń do uczestników rynku żywnościowego, a w omawianym przypadku – do producentów rolnych. Konieczne są ich edukacja i szkolenie, szybka reakcja służb kontroli żywności na informacje o ryzyku i wprowadzenie w życie zaproponowanych rozwiązań zarządzania ryzykiem, a wreszcie edukacja konsumentów żywności.

Produkcja żywności w gospodarstwach rolnych i hodowlanych wymaga pewnego przygotowania merytorycznego ludzi. Producenci powinni być edukowani w sposób jak najbardziej bezpośredni – na szkoleniach, które są przeznaczone specjalnie dla nich. Polecałabym także przygotowanie specjalnych przewodników, o których już mówiłam, zawierających podstawowe zalecenia technologiczne dotyczące poszczególnych grup produktów, informacje o możliwych zagrożeniach i sposobach

ich zapobieganiu oraz wymaganiach higienicznych. Te działania powinny służyć ochronie zdrowia i życia konsumentów żywności. Myślę, że na tym mogę zakończyć. Dziękuję bardzo.

### **Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękujemy pani profesor za przygotowany materiał i za prezentację tego materiału.

Wszystkim nam – teraz senatorom, a wcześniej posłom – jest potrzebna wiedza na ten temat tak, by móc podejmować odpowiednie decyzje. Tak jak mówiłem, te decyzje będziemy podejmować na posiedzeniu o godzinie 19.00.

Chciałbym przywitać pana ministra, głównego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych Stanisława Kowalczyka, którego zapraszam tutaj bliżej... Pan minister usiadł tam w tyle... Zapraszamy tutaj.

Dwa punkty dzisiejszego posiedzenia zostały omówione przez panią minister i przez panią profesor.

W tym momencie otwieram dyskusję.

Czy ktoś z państwa senatorów chciałby zabrać głos? Nie widzę zgłoszeń.

W takim razie udzielę głosu gościom. Panowie senatorowie ewentualnie później, jeśli...

Kto z zaproszonych gości chciałby zabrać głos w dyskusji?

Proszę się przedstawiać, bo nie wszystkich znamy.

### **Specjalista do spraw Współpracy z Zagranicą, Komunikacji i PR w Federacji Konsumentów Elżbieta Szadzińska:**

Elżbieta Sztadzińska, Federacja Konsumentów.

Ja mam pytanie. Jak wiadomo, w relacji pomiędzy producentem a konsumentem często występują sprawy sporne. Jak będzie regulowana kwestia reklamacji? Czy ta żywność będzie, że tak powiem, podlegała przepisom reklamacyjnym dotyczącym żywności, czy przepisom dotyczącym sprzedaży bezpośredniej? Jak to zostanie uregulowane? Obawiam się, że tutaj może być poważny problem prawny, problem zarówno dla konsumentów, jak i problem dla takiej organizacji jak moja, do której konsumenci będą się zwracać, jeśli nie uda im się załatwić sprawy z producentem na drodze polubowej. Dziękuję.

### **Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję.

Może jest więcej pytań? Wtedy pani minister zbiorczo mogłaby...

Czy ktoś chciałby zadać pytanie lub zabrać głos w dyskusji? Na razie nie ma chętnych.

Proszę, Pani Minister.

(*Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zofia Szalczyk:* Dziękuję bardzo. Proszę o odpowiedź panią Dorotę Balińską z departamentu bezpieczeństwa żywności ministerstwa rolnictwa.)

Proszę.



**Starszy Specjalista w Departamencie  
Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii  
w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Dorota Balińska:**

Dzień dobry państwu. Dorota Balińska.

Odnosząc się do pytania pani z Federacji Konsumentów, chcę powiedzieć, że przepisy dotyczące sprzedaży bezpośredniej, projekt rozporządzenia, który obecnie znajduje się w notyfikacji, nie zawiera szczegółowych regulacji dotyczących zwrotów żywności. Takie uregulowania mogą... Może to być uregulowane w umowie handlowej. Jest to sprzedaż bezpośrednia małych ilości bezpośrednio od producenta konsumentowi detalicznemu oraz na targowiskach. A więc jeżeli producent kupi produkt o niewłaściwej jakości zdrowotnej, bo o takim mówimy, to... On nie powinien go kupić, bo zgodnie z przepisami producent nie może wyprodukować żywności, która nie spełnia wymagań weterynaryjnych określonych w prawie. Ale oczywiście będzie mógł taki produkt zareklamować. Jeżeli konsument otrzyma towar niezgodny z zamówieniem – powiedzmy, że chciał mleko, a dostał śmietanę – i udowodni, że w odpowiednich warunkach termicznych przechowywał ten produkt, będzie mógł go zwrócić. Ale, jak mówię, przepisy weterynaryjne nie regulują kwestii zwrotu żywności.

*(Głos z sali: Zwrot jest bezpośredni?)*

No tak jak sprzedaż jest bezpośrednia, tak.

*(Wypowiedzi w tle nagrania)*

Dziękuję bardzo.

**Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję.

Czy jeszcze ktoś chciałby zabrać głos?

Proszę bardzo, proszę się przedstawić.

**Przewodnicząca  
Zachodniopomorskiego Oddziału  
Stowarzyszenia Producentów Żywności  
Metodami Ekologicznymi „Ekoland”  
Edyta Jaroszewska-Nowak:**

Edyta Jaroszewska-Nowak, stowarzyszenie „Ekoland”.

Ja mam pytanie dotyczące przetwórstwa w gospodarstwie. Przy okazji tych wszystkich przepisów nie można zapomnieć o tym, że rolnik, przetwarzając własny surowiec, musi korzystać z pewnych dodatków technologicznych typu sól czy cukier, których sam nie wyprodukuje. Nie zapominajmy o tym w toku tego procedowania. Rolnicy z naszego stowarzyszenia już dziesięć lat apelują o stworzenie takich przepisów, które umożliwiłyby taką działalność rolniczą, przetwórczą. Cały czas patrzmy na kraje sąsiadujące z nami, jeździmy tam na różnego rodzaju wyjazdy studyjne. Liczba tamtejszych małych przetwórnicy przy gospodarstwach wskazuje na to, że ich przepisy są bardziej przyjazne dla rolników. Liczba takich przetwórnicy u nas, nawet tych, które spełniają zasady rozporządzenia MOL, jest niewielka. Niewielu rolników to robi, co znaczy, że występują jakieś poważne bariery. Dlatego cały czas

apelujemy o to, żeby stworzyć takie przepisy... jak również tak ujednolicić obowiązujące, żebyśmy wiedzieli, jak w tym gąszczu przepisów się poruszać. Dziękuję.

**Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję.

Czy ktoś chciałby zabrać głos?

Proszę.

**Wiceprezydent Zarządu  
Polskiego Związku Pszczelarskiego  
Piotr Krawczyk:**

Piotr Krawczyk, Polski Związek Pszczelarski.

Panie Przewodniczący, przytoczono tutaj sporo ustaw, rozporządzeń. Pani profesor mówiła także o jakości żywności. Odnosząc się do tych wszystkich wątków... W ustawie, która została uchwalona 9 kwietnia 2015 r. i która ma wejść w życie... Nie wiem, czy będzie na jej temat dyskusja teraz, czy o godzinie 19.00, ale... Chciałbym się odnieść do jednej kwestii. Jest tutaj takie wyłączenie: sprzedaż ta być dokonywana tylko w gospodarstwie i na targowiskach, z wyjątkiem sprzedaży dokonywanej w budynkach. A przed chwilą była tutaj mowa o oksydacji, o tym, że promienie słoneczne bardzo źle działają na... Zadaszenie dobrze wpływa na jakość produktów spożywczych, ale nagle to ograniczamy. Wydaje mi się, że ten zapis idzie w złym kierunku. Ograniczanie możliwości sprzedawania produktów spożywczych pod zadaszeniem jest według mnie jakimś nieporozumieniem. To na razie tyle na ten temat. Myślę, że reszta o godzinie 19.00...

A, jeszcze jedno. Z Komisji Europejskiej przyszło zastrzeżenie, bodajże z Belgii, że... Nie pasuje im to, że możemy sprzedawać w swoim województwie i w województwach ościennych. Przepraszam, ale co Belgów interesuje, co my robimy na własnym terenie? Dziękuję.

*(Wypowiedź poza mikrofonem)*

**Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję.

Czy są jeszcze pytania? Nie widzę zgłoszeń.

Proszę, Pani Minister.

**Podsekretarz Stanu  
w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Zofia Szalczyk:**

Proszę państwa, jeśli chodzi o stosowanie dodatków, to jest to na ogólnych zasadach. Dodatki muszą spełniać normy dotyczące tych dodatków; różne są dodatki do żywności. Jak ktoś będzie produkował kiełbasę, to użyje, zgodnie z przepisami, właściwych dodatków potrzebnych do zrobienia tej kiełbasy. Inaczej nie umiem na to pytanie odpowiedzieć.

I sprawa tej uwagi z Belgii. Taka uwaga czy takie spostrzeżenie, jedno jedyne, jakie zostało zgłoszone, rzeczywiście dotyczyło tego, że zbyt szerokie jest terytorium, na którym byłaby ta sprzedaż prowadzona. Naszym zdaniem

jest to bezprzedmiotowe i prowadzimy w tej sprawie bezpośrednio wyjaśnienia. Jesteśmy dobrej myśli i sądzimy, że ta sprawa zostanie, że tak powiem, dobrze... Prosimy stronę belgijską, aby wycofała tę uwagę.

**Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję.

Pani prosi o głos... Proszę.

**Prezes Zarządu Bioekspert Sp. z o.o.  
Dorota Metera:**

Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.

Dorota Metera, jednostka certyfikująca Bioekspert.

Nas być może czeka w przyszłości kontrola takich przetwórców, w związku z czym chciałabym niejako ponowić poprzednie pytanie. Skoro w art. 20 będzie mowa o tym, że po ust. 1b dodajemy ust. 1c–1f, zgodnie z którymi chodzi o przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, to znaczy... Moje pytanie jest takie: czy rolnik będzie mógł do przetwarzania owoców użyć cukru, który nie pochodzi z jego własnej uprawy, czy też jakichś przypraw, które częściowo pochodzą z importu, na przykład liści lauowych czy ziela angielskiego? Czy ten przepis nie ogranicza... Czy jeżeli uprawia jakieś zioła, czarnuszkę, kminek... To wszystko musi pochodzić z jego własnej uprawy. To są bardzo szczegółowe kwestie, które wymagają wyjaśnienia. Ten przepis jest bardzo ograniczający. Dziękuję.

**Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję.

Pytanie powtórzone... Proszę.

**Podsekretarz Stanu  
w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Zofia Szalczyk:**

Odpowiedź już padła. Jeśli procedura wyprodukowania jakiegoś produktu, na przykład pasztetu, wymaga użycia ziela angielskiego, to będzie ono użyte.

*(Wypowiedź poza mikrofonem)*

Chodzi o przetwarzanie surowców wyprodukowanych przez rolnika w produkty detaliczne, które są powszechnie konsumowane na rynku. Ja to tak rozumiem.

**Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję, Pani Minister.

Proszę.

**Przedstawiciel  
Polskiej Sieci Lokalnych Grup Działania  
Krzysztof Kwatera:**

Ja chciałbym się upewnić, bo...

Krzysztof Kwatera, Polska Sieć Lokalnych Grup Działania.

Chciałbym się upewnić. Był tutaj przykład, że do produkcji soku... Z wcześniejszej wypowiedzi pani minister zrozumiałem, choć nie jest łatwo się w tym wszystkim odnaleźć, że przepisy, które mają ułatwić sprawę przetwarzania w gospodarstwie – będzie można sprzedawać te produkty w gospodarstwie i na placu targowym – dotyczą tylko produktów zwierzęcych.

*(Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zofia Szalczyk: Nie, nie.)*

*(Głos z sali: Wszystkich.)*

Ale mówiąc o roślinnych, powiedziała pani, że coś zostało odrzucone przez Komisję Europejską...

*(Wypowiedzi w tle nagrania)*

Nie?

**Podsekretarz Stanu  
w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Zofia Szalczyk:**

Mogę, Panie Przewodniczący? Ja mówiłam o pakiecie dwóch rodzajów przepisów: o sprawach higienicznych, sanitarnych i o sprawach podatkowych. Spraw podatkowych nie można łączyć z wymaganiami sanitarnymi. Notyfikacja w Komisji Europejskiej dotyczy kwestii higieniczno-weterynaryjnych, a nie podatkowych.

**Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję.

Szanowni Państwo, to posiedzenie było zaplanowane wtedy, kiedy ustawa nie była jeszcze uchwalona. Tryb prac przyspieszył gwałtownie i stąd to posiedzenie niejako zbiegło się z momentem uchwalenia ustawy, która w trybie pilnym jest dzisiaj rozpatrywana przez dwie komisje.

W związku z tym, że nie ma więcej pytań...

*(Przewodniczący Przymierza dla Polski Gabriel Janowski: Mam pytanie, czy gość niezaproszony może zabrać głos. Bo pan powiedział, że tylko goście zaproszeni...)*

Skoro siedzi, to chyba znaczy, że czuje się zaproszony...

**Przewodniczący Przymierza dla Polski  
Gabriel Janowski:**

No, niezupełnie, niezupełnie... Rozumiem, że mogę zabrać głos, siedząc.

Proszę państwa, ustawa z dnia 9 kwietnia 2015 r. przyjęta przez Sejm, ustawa o zmianie ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych oraz niektórych innych ustaw, dyskwalifikuje Sejm Rzeczypospolitej. Przyjęcie tej ustawy dyskwalifikuje... Sejm składa się z czterystu sześćdziesięciu posłów, a uczestniczyło w plenarnych obradach 30%, 50%...

*(Sygnał telefonu komórkowego)*

Przepraszam, służby dzwonią. Odpowiem im, że wszystko okej. Halo? Oddzwonię za chwilę.

Szanowni Państwo, ten Sejm przyjmując tę ustawę z kolejnymi modyfikacjami... Proszę spojrzeć na przykład na stronę 3. W przypisie piątym jest zapis, że zmiany wymienionej ustawy zostały zgłoszone w Dzienniku Ustaw

z 2002 r. nr 104... I dalej jest blisko pięćdziesiąt zmian. Jeżeli popatrzyście na kolejne nowelizacje, to zauważycie, że jest ich po prostu, jak mówią mężczyźni, od groma. Ta ustawa dyskwalifikuje...

*(Sygnał telefonu komórkowego)*

Teraz drugie służby dzwonią. Bo w Polsce są przynajmniej trzy. Halo? Wyłączam telefon, później się odezwę.

Szanowni Państwo, przepraszam, że mówię takim językiem i w tym duchu, ale w innym duchu już przemawiać nie można o tym bełkocie prawnym, który w Polsce, w Unii Europejskiej i na świecie jest coraz powszechniejszy. Ogłaszam: ta ustawa wymaga po prostu dyskwalifikacji. Podjęcie prac nad tą ustawą przez Wysoki Senat – miałem zaszczyt być senatorem w odradzającej się Polsce – dowodzi tylko tego, że Senat wszedł na ścieżkę psucia prawa. Rozważania, które tutaj państwo toczycie, nie naprawią tej ustawy czy w ogóle problemu, który podejmujemy, tylko sprawę pogorszą.

Muszę powiedzieć, że przedstawione przez panią profesor ekspertyzy są w dużej części absolutnie słuszne, choć nie zgadzam się co do języka i pewnej kwalifikacji przedstawionej przez panią profesor. Przepraszam, ale tak na gorąco jako nauczyciel akademicki do swego młodszego kolegi, czyli koleżanki profesor, powiem, że korzyści i zagrożenia, ryzyko, które tu pani wymienia... Korzyści są ewidentne, ale ryzyka, które pani wyławia i tutaj podkreśla, są troszkę żenujące. Niedostateczna wiedza rolników, ogrodników i innych producentów na temat determinantów bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych jako zagrożenie? No, Szanowna Pani, jeżeli ktoś nie ma kwalifikacji, to niech się nie bierze do czegokolwiek. Prawda? Generalne założenie jest takie: jeżeli podejmują działalność w takim czy w innym zawodzie, to mam do tego kwalifikacje, a przede wszystkim biorę odpowiedzialność za to, co robię. Przepraszam, ale to mówienie o determinantach i o innych... Ja mówię pewnymi skrótami, bo nie mamy czasu, ale jak dla mnie to nie jest właściwe podejście do tematu.

Jak mówię, jeżeli będziemy debatować nad tym prawem ustanowionym przez Sejm – mówię tu o nas wszystkich in gremio – to damy dowód nierozumienia istoty procesu prawodawczego.

Szanowni Państwo, moja szanowna koleżanka Edyta mówiła, że już od dziesięciu lat zabiega o stworzenie przepisów... Pytała, jak w gąszczu tych przepisów się poruszają. Otóż tragedią jest to, że my chcemy wszystko unormować, na wszystko dać przepis, regulację itd. Nie było i nie będzie takiego prawodawcy, który to robi. Mówię o ludziach. Pan Bóg zrobił jedno ustawodawstwo – zawarte w dziesięciu przykazaniach; prawo naturalne. Jeżeli my nie zaczniemy myśleć tymi kategoriami, to się tak zapętlimy, że nikt tego rozwiązać w sposób rozumowy nie będzie mógł. W związku z tym uważam, że gdyby Senat wykazał dzisiaj absolutne *désintéressement*, w sensie formalnym oczywiście, jeśli chodzi o rozpatrywanie tego bełkotu, toby wreszcie wykazał swoją mądrość. Prawda? Senat, mądrość... W przeciwnym razie, Panie Senatorze, wejdziecie w tę samą koleinę. Prezydent, pewnie chcąc się przypodobać rolnikom, tak jak to zrobił minister i Wysoka Izba, która w trybie przyspieszonym, bo rolnicy protestują...

*(Głos z sali: Przyspieszonym? Sześć lat to trwa.)*

Ale teraz nabraliście...No, to tylko dowodzi waszej kompletnej, że tak powiem, niepowagi. To znaczy, że tamten Senat i ten Senat robią to ponad miarę.

*(Wypowiedzi w tle nagrania)*

Nie chcę tu nikogo denerwować, a przede wszystkim siebie. W związku z tym apeluję do przewodniczącego i do Wysokiego Senatu, żeby wystosował pismo do Sejmu Rzeczypospolitej, iż nie będzie obradował nad tym bełkotem, bo ustanawia się prawo możliwie... Macie przecież inicjatywę. Ci wszyscy, którzy podejmują działalność, o której tutaj mówimy, działają wedle najlepszej wiary, jeżeli idzie o swoje kwalifikacje, o swoje przekonania i sumienie. W myśl prawa nie będą czynić nikomu, co im samym jest niemiłe, prawda? A jeżeli ktokolwiek sprzeniewierzy się temu prawu, będzie podciągnięty do odpowiedzialności. Są tu zapisane rozmaite...

Proszę państwa, normą nie uregulujecie ani zapachu, ani smaku naturalnego, co najwyżej w sposób sztuczny. Ja w ogóle nie wiem, gdzie wy państwo żyjecie. Ministrowie, wiceministrowie i senatorowie dajecie się zaganiać do tej zagrody, która... Już nie chcę mówić o tym, kto w tę zagrodę wchodzi, kto ją zbudował i dla kogo. To sami najlepiej wiecie. Przecież to prawo, które jest tworzone, jest prawem przeciwko człowiekowi, przeciwko zdrowemu rozsądkowi. Jako przewodniczący komisji rolnictwa i członek komisji do spraw Unii apelowałem: nie przyjmujemy bezkrytycznie prawa unijnego...

*(Głos z sali: Żywnościowego?)*

Chodziło o prawo żywnościowe. Nasze ówczesne prawo było, mówiąc bardzo skrótowo, i smakowite, i smaczne. A to, co sobie zafundowaliśmy, przyjmując bezkrytycznie prawo unijne, jest po prostu zniewalaniem człowieka do końca. I dlatego protestuję przeciwko takiemu biegowi rzeczy! Nie uregulujecie państwo tych spraw ustawami i regulacjami. Ważność, przedłużona ważność... Szanowna Pani Profesor, pani mama i pani... U mnie w domu, w gospodarstwie były trzy takie budynki, pomieszczenia. Jeden się nazywał piekarnik, drugi był piwnicą, a trzeci to była spiżarnia, taki pokój specjalny w domu wydzielony. Najprzyjemniejszym momentem w moim życiu jako dzieciaka było wchodzenie do spiżarni i zaciąganie się zapachem. Zapach dobrych wędlin, jabłek, które w piwnicy były składowane... W piekarniku moja mama robiła chleb i ciasta, później już tylko na święta. Dla mnie, dla moich braci i siostry największe przeżycie to było móc być w tych trzech pomieszczeniach. Pani nie ureguluje, proszę pani, ani smaku, ani zapachu prawem. Więcej pani powiem: nawet tak zwany czas spożycia nie może być zadekretowany, bo to jest sztuczne. Nie wiem, czy pani wiadomo – chcę, żeby się Senat tym zainteresował – że wielkie firmy handlowe, żywnościowe czy kosmetyczne... Kiedy się kończy ten przewidziany prawem czas do spożycia czy czas ważności produktu, to dziwnym zbiegiem okoliczności wielkie pojemniki przepakowywane są w mniejsze i stempluje się kolejny termin spożycia. Chcecie się o tym dowiedzieć? Odwiedźcie niektóre centra logistyczne, popytajcie pracowników i kierowców, którzy rozwożą po sklepach produkty z nowym terminem spożycia. Gdzie są służby? Gdzie jest ABW i inne? Nie ma i nie będzie takich służb, które upilnują łobuzów! Bo rzecz trzeba nazwać po imieniu.



Dlatego, Pani Minister, trzeba zrezygnować z tego nadmiaru... Kontrola goni kontrolę, a poza kontrolą przychodzi jeszcze kontrola.

Przepraszam, nie chcę przedłużać swego wywodu. Powiadam: nie będę uczestniczył w tego typu posiedzeniach, ponieważ to jest zwracanie głowy, to jest zubożanie ludzi z ich czasu, który mogliby poświęcić rodzinie i na tworzenie produktów naturalnych. Chcę powiedzieć, że od 1 maja w Alejach Ujazdowskich, poczynając od Placu Trzech Krzyży a kończąc na Belwederze, będzie strefa wolnego handlu produktami wytworzonymi przez nas samych i przez nas samych sprzedawanych na nasze i konsumentów ryzyko. Ryzyko, tak jest... Bo zawsze jest ryzyko, że jakiś lajdak będzie chciał sprzedać coś, co... Dlatego zanim kupisz, powąchaj i posmakuj tyle, ile trzeba. Gdyby ten człowiek wydał ci się podejrzany, weź od niego namiar, by móc później dochodzić swojego prawa. A zwroty będą od razu, bezpośrednio po spożyciu niedobrej, szkodliwej żywności.

*(Wypowiedzi w tle nagrania)*

Kończąc, chcę jednoznacznie powiedzieć: albo Polacy i ich tak zwani reprezentanci o nazwie posłowie i senatorowie się zreflektują i wreszcie zaczną debatować nad naprawą Rzeczypospolitej...

*(Wypowiedzi w tle nagrania)*

...albo – przewiduję ten drugi wariant – po październikowych wyborach zostaną po prostu usunięci z tego gmachu. Chcę powiedzieć, że jako przewodniczący Przymierza dla Polski... Przygotowaliśmy program dla Polski dotyczący ustroju politycznego, gospodarczego i społecznego. Żeby się nie rozwodzić i nie zajmować czasu, bo posiedzenie jest czemu innemu poświęcone, chcę tylko powiedzieć, że redukujemy liczbę posłów. Na razie nie powiem o ile, żeby co niektórych nie konfundować...

*(Wypowiedź poza mikrofonem)*

W każdym razie te zwolnione miejsca będą wykorzystywane przez zwykłych ludzi, którzy będą siedzieć w tak zwanym drugim szeregu, ale nie na szarym końcu, tylko w odwodach, i przyglądać się, jak tych dwustu paru posłów rządzi. Te miejsca oni będą zajmować nie na galeriach, tylko na sali głównej. To jest możliwe prawnie...

*(Przewodniczący Jerzy Chróścikowski: Dobrze, ale to wykracza poza zakres naszego posiedzenia.)*

Ostatnie słowo. A jeżeli chodzi o Senat, to chcemy uczynić z Senatu tak zwaną izbę strategii państwowej. Dlatego, że Senat w tej formule absolutnie nie spełnia swojej roli...

*(Przewodniczący Jerzy Chróścikowski: Panie Janowski, ja muszę...)*

Jaką nową rolę będzie spełniać, to ja panu przekażę, Panie Przewodniczący, w odpowiednim czasie. Przepraszam, że zabrałem głos również w kwestii politycznej, ale dwóch rzeczy nie unikniemy – codziennego jedzenia i polityki. Nawet jeżeli się zamkniemy w domu... Wychodząc z domu, potkniemy się w progu o złą politykę. Dziękuję za uwagę...

Zapraszam 1 maja do strefy wolnego handlu polskim produktami, polskimi smakowitymi wyrobami naszych babć, naszych żon, naszych córek i naszych wnucząt. Nie tylko z gospodarstw rolnych... Będą również ci, którzy mają działki, którzy mają pomysł na dobre polskie produkty. Dziękuję bardzo za uwagę.

### **Przewodniczący Jerzy Chróścikowski:**

Dziękuję.

Muszę panu Gabrielowi odpowiedzieć, że musimy przestrzegać konstytucji i prawa, jakie jest stanowione w Polsce. Senat nie może powiedzieć, jak to pan sobie życzył, że nie będzie się zajmował tą sprawą, bo w zapisach konstytucji i w ustawach szczegółowych jest zapisane jednoznacznie, że w przypadku nierozpatrzenia projektu przez Senat w ciągu trzydziestu dni przyjmuje się, że projekt zostaje zatwierdzony. W związku z tym albo będziemy na ten temat dyskutować, albo się nie opowiemy, a tym samym projekt zostanie zatwierdzony. Sejm nie ma wówczas żadnych uwag i przesyła projekt do prezydenta. A więc proszę nas nie namawiać do tego, żebyśmy nie pracowali...

*(Przewodniczący Przymierza dla Polski Gabriel Janowski: Młodszemu koledze senatorowi...)*

Przypomnę, że obowiązki...

*(Przewodniczący Przymierza dla Polski Gabriel Janowski: ...przypomnę, że w konstytucji był nawet zapis o przyjaźni polsko-radzieckiej. Ja w 1976 r. pisałem listy, żeby za taką konstytucją nie głosowali, żeby się jej przeciwstawiali.)*

My mamy obowiązki, które musimy....

*(Przewodniczący Przymierza dla Polski Gabriel Janowski: Więcej by pan zrobił, dając taką deklarację, niż przyjmując kolejne nowelizacje nowelizacji. Ucz się od starszego, a na pewno nie zginiesz. Dziękuję za uwagę.)*

Dziękuję, ale przestrzegać prawa musimy. Jesteśmy w Izbie, w której prawo...

*(Przewodniczący Przymierza dla Polski Gabriel Janowski: Takie prawo należy, proszę ciebie, wyrzucić na śmietnik...)*

To od tego są głosowania. Decyzje się podejmuje w głosowaniu.

Przepraszam za te dość długie wywody, ale... Proszę państwa, wyczerpaliśmy porządek obrad. Chyba że jeszcze ktoś chciałby coś dodać. Tym z państwa, którzy są zainteresowani, przypominam, że o godzinie 19.00 będzie wspólne posiedzenie dwóch komisji, na którym szczegółowo będzie omawiane... Będzie możliwość odniesienia do konkretnych artykułów ustawy. To posiedzenie było takim merytorycznym wstępem, wcześniej zaplanowanym.

Dziękuję pani minister za wystąpienie, a pani profesor za przedstawienie tych materiałów. Dziękuję wszystkim państwu, którzy zechcieli wziąć udział w posiedzeniu.

Zamykam posiedzenie Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi.





Kancelaria Senatu

Opracowanie:

Biuro Prac Senackich, Dział Stenogramów

Druk i łamanie: Biuro Informatyki, Dział Edycji i Poligrafii