

Warszawa, 2015.06.18



MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

GABINET MARSZAŁKA SENATU

wpłynięto dn. 19.06.15.

nr. 2515 podpis.....

RR.jn(gch)0700-9/15(316 -2551)

Szanowny Pan
Bogdan Borusewicz
Marszałek Senatu RP

Szanowny Panie Marszałku,

W odpowiedzi na oświadczenie w sprawie nieprawidłowości na rynku mięsa i ryb polegających na nieuzasadnionym technologicznym dodatku różnych środków zwiększających masę tych produktów złożone przez Pana Senatora Kazimierza Kleinę w dniu 21 maja 2015r., podczas 75 Posiedzenia Senatu RP, uprzejmie przekazuję następujące wyjaśnienia.

Przepisy rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14) wprowadziły definicje *mięsa świeżego*, *surowych wyrobów mięsnych* i *produktów mięsnych*. Zgodnie z tymi przepisami:

- **świeże mięso** oznacza mięso niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, w tym mięso pakowane próżniowo lub pakowane w atmosferze kontrolowanej,
- **surowe wyroby mięsne** oznaczają świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe,

lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa,

- **produkty mięsne** są to produkty przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa lub dalszego przetworzenia takich produktów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje utratę właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju.

Zależnie od wyżej wymienionych kategorii produktów mogą być dodawane odpowiednio inne środki spożywcze (np. sól), a także substancje dodatkowe w zakresie przewidzianym w przepisach rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008 s. 16 z późn. zm.).

Dodatkowo, mając na uwadze stosowane przez producentów mięsa drobiowego praktyki zmierzające w szczególności do zatrzymywania wody, przepisy ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004 nakazują podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa sektora spożywczego wprowadzanie do obrotu mięsa drobiowego, które poddano działaniu zmierzającemu do zatrzymania wody, jedynie jako surowe wyroby mięsne lub wykorzystywanie takiego mięsa w celu produkcji produktów przetworzonych. Mięso drobiowe, które poddano działaniu zmierzającemu do zatrzymania wody nie może być wprowadzane do obrotu jako mięso świeże.

Niezależnie od powyższych zasad regulujących dopuszczalne praktyki produkcyjne stosowane przy wytwarzaniu środków spożywczych podkreślić należy, że konsument w momencie zakupu produktów spożywczych zgodnie z przepisami musi otrzymywać informacje o nazwie i składzie tych produktów. Regulacje w zakresie opakowanych środków spożywczych zostały wprowadzone prawem unijnym, natomiast produkty sprzedawane „na wagę” objęte są przepisami prawa krajowego.

Przepis art. 17 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/ WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z

22.11.2011 s. 18 z późn. zm.) wskazuje, że nazwa środka spożywczego jest jego nazwą przewidzianą w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwą opisową. Nazwie produktu spożywczego, we wszystkich przypadkach, w których pominięcie takiej informacji mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta, powinny towarzyszyć dane szczegółowe dotyczące warunków fizycznych tego produktu lub szczególnego przetworzenia jakiemu został on poddany np. sproszkowany, liofilizowany, głęboko mrożony, wędzony itp. (załącznik VI część A pkt.1 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011).

W przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie pląta, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej oraz do produktów rybołówstwa w formie pląta, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa nazwa żywności powinna obejmować także informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5% masy gotowego produktu.

Celem podania ww. informacji jest ochrona konsumenta przed nieuczciwymi i wprowadzającymi w błąd praktykami odnoszącymi się do ww. produktów mięsnych, do których w trakcie procesu produkcyjnego dodano wodę, gdy tymczasem konsument nie spodziewa się obecności znacznej ilości wody w tego typu żywności. Stosownie do wymagań zawartych w art. 9 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 opakowane produkty spożywcze przeznaczone do sprzedaży konsumentom zawierają w oznakowaniu (poza kilkoma wyjątkami) wykaz składników tych produktów. W wykazie muszą znaleźć się również informacje o dodanej wodzie, jeżeli został zastosowany taki proces technologiczny.

W przypadku nieopakowanych produktów spożywczych sprzedawanych „na wagę” również został wprowadzony wymóg dotyczący podawania wykazu składników dla takich produktów stosownie do wymagań rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w *sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz.U. z 2015 r., poz. 29).

Jeżeli przedsiębiorcy stosują się do wymienionych powyżej przepisów, ze szczególnym uwzględnieniem rzetelnych informacji podanych w oznakowaniu produktów spożywczych, dodanie wody w procesie przetwórczym nie może być uznane za stosowanie nieuczciwych praktyk.

Konsument ma możliwość wyboru określonych, preferowanych przez siebie produktów kierując się nazwą produktu i podanym wykazem składników.

Weryfikacja spełniania przez producentów wymagań dotyczących podawanej nazwy oraz wykazu składników (w tym zastosowanej a niedeklarowanej wody w produktach mięsnych) należy do Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcji Handlowej, zgodnie z kompetencjami określonymi odpowiednio w art. 17 ust. 1 pkt 1 i ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (tj. Dz.U. z 2015 r, poz. 678).

W przypadku stwierdzenia niezgodności inspektorzy ww. służb kontrolnych podejmują zdecydowane kroki w celu wyeliminowania zaistniałych uchybień lub powstrzymania nieuczciwych przedsiębiorców od kontynuowania działalności, zwłaszcza w sytuacjach nagminnego łamania przez nich przepisów prawa. Organy służb kontrolnych posiadają ustawowo określone uprawnienia pozwalające na szybkie reagowanie w sytuacji wykrycia nieprawidłowości podczas kontroli, a w szczególności mogą ograniczyć wprowadzanie do obrotu, wstrzymać wprowadzanie do obrotu lub wycofać z obrotu produkty nie spełniające wymagań, nakazać niezwłoczne usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości poprzez poddanie ich określonym zabiegom albo też poddać produkty zniszczeniu, jeżeli jest to konieczne ze względu na bezpieczeństwo lub interes konsumentów.

Każda z Inspekcji realizuje kontrole na podstawie okresowych planów kontroli oraz podejmowanych kontroli nieplanowanych, jeżeli wymaga tego interes konsumentów lub interes gospodarczy państwa. W planach tych uwzględniane są m.in. wnioski, uwagi i propozycje przekazywane przez inne organy urzędowej kontroli żywności.

Z powierzeniem
Z up. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
PODSEKRETARZ STANU
Tadeusz Nalewajk