



Prezes Urzędu Ochrony  
Konkurencji i Konsumentów  
Adam Jasser

Sekretariat Wicemarszałek Senatu RP  
Marii Pańczyk-Pozdziej  
Wpłynęło dn. 19.06.2015 r.  
Nr. MPP/366 Nk 15420  
Podpis: EMS



DIH-073-27(2)/15/JS

SEKRETARIAT  
Biura Prac Senackich  
Wpłynęło dn. 22.06.15 r.  
nr. 3887 ..podpis: Y

Warszawa, 18 06.2015

Pani Maria Pańczyk-Pozdziej  
Wicemarszałek Senatu

*Seamowa Pani Marszałek,*

Odpowiadając na oświadczenie złożone przez Pana Senatora Kazimierza Kleinę na 75 posiedzeniu Senatu w dniu 21 maja 2015 r., przekazane przy piśmie z dnia 29 maja 2015 r. Nr BPS/043-75-3235-UOKK/15, dziękuję za zwrócenie uwagi na pojawiające się nieprawidłowości na rynku mięsa i ryb polegające na nieuzasadnionym technologicznie dodatku różnych środków zwiększających masę tych produktów.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt deklarowany jako świeże mięso nie może zawierać jakichkolwiek dodatków do żywności, w tym środków wypełniających, natomiast w przypadku użycia tych dodatków i środków wypełniających mięso takie definiowane jest jako surowy wyrób mięsny i pod taką nazwą powinno być oferowane w sprzedaży. Definicje odnoszące się do różnych kategorii mięsa i wyrobów mięsnych zostały określone w Załączniku I rozporządzenia 853/2004<sup>1</sup>. Zgodnie z nim: „świeże mięso” oznacza mięso niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, „surowe wyroby mięsne” oznaczają świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe, ale nie pozbawiające ich cech świeżego mięsa, natomiast „produkty mięsne” to produkty przetworzone. Określenie dokładnych definicji jest kluczowe dla ustalenia warunków stosowania dozwolonych dodatków do żywności zgodnie z rozporządzeniem nr 1333/2008<sup>2</sup>.

Wyżej wymienione regulacje prawne decydują o możliwości stosowania dozwolonych substancji do konkretnych wyrobów, i tak np. w przypadku świeżego mięsa nie dopuszcza się żadnych dodatków, mięso mielone może zawierać jedynie dodatek soli do 1%, natomiast lista dodatków dozwolonych do surowych wyrobów mięsnych jest dłuższa.

W myśl przepisów rozporządzenia 1169/2011<sup>3</sup> w przypadku opakowanych środków spożywczych musi być podany wykaz składników. Podkreślić należy, że w przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie płata sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej, cytowane wyżej rozporządzenia 1169/2011 z dniem 13 grudnia 2014 r. wprowadziło obowiązek podawania w nazwie produktu informacji o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5 proc. wagi gotowego produktu oraz obecności

<sup>1</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. *ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. L 139 z 30.4.2004 s. 55 z późn. zm.).

<sup>2</sup> rozporządzenie 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.).

<sup>3</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 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.).

dodanych białek zwierzęcych i ich pochodzeniu. W przypadku dodania wody poniżej 5% wystarczającym jest podanie jej w wykazie składników, bez umieszczania tej informacji w nazwie produktu.

Środki spożywcze oferowane bez opakowań zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi<sup>4</sup>, w miejscu ich sprzedaży powinny być oznakowane m.in. wykazem składników.

Nad przestrzeganiem tych przepisów w obrocie detalicznym nadzór sprawuje Inspekcja Handlowa podległa Prezesowi Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

O ile sprawa nadmiernego dodatku wody do ryb mrożonych była nagłaśniana od wielu lat, tak dotychczas nie były zgłaszane do Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów sygnały o dodatku płynów/solanek w odniesieniu do surowego mięsa, o czym mowa w oświadczeniu Pana Senatora. Praktyki nadmiernego dodatku wody sygnalizowano przede wszystkim w odniesieniu do przetworów mięsnych, głównie w grupie wędlin wysokowydajnych i szynkopodobnych. Stąd też działania podległej mi Inspekcji Handlowej w przedstawionej sprawie ukierunkowane były na monitorowanie rynku ryb mrożonych glazurowanych i przetworów mięsnych, przy czym podczas każdej kontroli sprawdzano czy dodatki zastosowane w danym wyrobie były zgodne z ww. rozporządzeniem nr 1333/2008 i czy ich graniczne wartości nie zostały przekroczone.

Jednocześnie chciałem zaznaczyć, że w roku 2014 Inspekcja Handlowa podczas kontroli planowych i nieplanowych skontrolowała ogółem 7 677 placówek handlu detalicznego (sklepy, placówki gastronomiczne, hurtownie, magazyny centralne sieci handlowych) obejmując badaniami 135 570 partii artykułów rolno-spożywczych, z tego:

- 2 633 kontroli dotyczyło mięsa i przetworów mięsnych, podczas których ocenie jakości i prawidłowości oznakowania poddano łącznie 14 058 partii towarów, kwestionując 4 091 partii (29 proc.), przy czym udział produktów z nieprawidłowym oznakowaniem stanowił 37,9 proc. zaś z niewłaściwymi cechami jakości 9,6 proc.
- 1043 kontroli dotyczyło ryb i przetworów rybnych podczas których ocenie jakości i prawidłowości oznakowania poddano 3 438 partii produktów, kwestionując 792 partie (23 proc.), przy czym udział produktów z nieprawidłowym oznakowaniem stanowił 25,8 proc. zaś z niewłaściwymi cechami jakości 38,3 proc. (głównie zawyżona zawartość glazury).

Wychodząc naprzeciw sygnałom przekazanym przez Pana Senatora Kazimierza Kleinę, w zaplanowanej na III kwartał 2015 r. kontroli mięsa i przetworów mięsnych Inspekcja Handlowa zwróci szczególną uwagę na rzetelność informacji dotyczącej świeżego mięsa oraz surowych wyrobów mięsnych, oraz czy produkty te nie są faszowane.

Ponadto informuję, że 12 marca 2015 r. Komisja Europejska wydała *Zalecenia w sprawie skoordynowanych planów kontroli w celu ustalenia skali występowania*

<sup>4</sup> rozporządzenie 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)

oszukiwanych praktyk przy wprowadzaniu do obrotu określonych rodzajów żywności. Komisja Europejska zaleciła m.in. przeprowadzenie kontroli autentyczności gatunków ryb morskich i słodkowodnych według skoordynowanych planów kontroli we wszystkich państwach członkowskich rozpoczynając je z dniem 1 czerwca 2015 r. i kończąc przekazaniem jej raportów z wyników kontroli najpóźniej do 31 października 2015 r. Zgodnie z tymi zaleceniami Polska została zobowiązana do pobrania i zbadania w kierunku zafalszowań innymi gatunkami, co najmniej 160 próbek ryb i przetworów. Kontrole te są obecnie realizowane przez Inspekcję Handlową na etapie handlu detalicznego oraz Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w zakładach produkcyjnych i w imporcie.

*Z poważaniem*

*[Signature]*

1. w. PREZESA  
URZĘDU OCHRONY KONKURENCJI I KONSUMENTÓW  
PREZES

Dorota Karczewska

