

Warszawa, 2015.08.31



**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

SEKRETARIAT
Biura Prac Senackich
wpłynęło dn. 1.08.2015 r.
nr. 5386 podpis. *P. Węgr*

GABINET MARSZAŁKA SENATU

wpłynęło dn. 31.08.15
nr. 3550 podpis. *Bogdan Borusewicz*

RR.jn(gch)0700-9/15(419 - 3494)

**Szanowny Pan
Bogdan Borusewicz
Marszałek Senatu RP**

Szanowny Panie Marszałku,

W związku z oświadczeniem złożonym przez Pana Senatora Kazimierza Kleinę podczas 79 Posiedzenia Senatu RP w dniu 24 lipca 2015 r., dotyczącym skuteczności działania służb nadzorujących procesy technologiczne stosowane przy produkcji przetworów mięsnych, w szczególności mięsa świeżego i surowego oraz ryb, przedstawiam informacje w powyższym zakresie.

Na wstępie chciałbym zaznaczyć, że w niniejszej odpowiedzi nie będę prezentował przepisów regulujących zasady stosowania środków zwiększających masę mięsa (zostały one przekazane w piśmie z dnia 19 czerwca br., znak RR.jn(gch)0700-9/15(316-2551) stanowiącym odpowiedź na oświadczenie Pana Senatora Kazimierza Kleiny z dnia 21 maja 2015 r., przedstawione podczas 75 Posiedzenia Senatu RP), koncentrując się na przedstawieniu informacji dotyczącej kontroli.

Zgodnie z art. 3 pkt 5 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, jakością handlową oznacza cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Stosownie do art. 4 ust. 1 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie

wymagania oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

Powyższe oznacza, że wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze muszą spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeśli w przepisach o jakości handlowej zostały one określone oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli producent zadeklarował ich spełnienie.

W obszarze nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych, w tym m.in. w zakresie procesów technologicznych stosowanych przy produkcji przetworów mięsnych, działają dwie służby kontrolne tj. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), podległa Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Inspekcja Handlowa (IH) podległa Prezesowi Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Kompetencje kontrolne określone odpowiednio w art. 17 ust. 1 pkt 1 i ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz.U. z 2015 r., poz. 678) wskazują, że IJHARS prowadzi nadzór w produkcji i obrocie z wyłączeniem handlu detalicznego, który jest objęty nadzorem IH. Podział taki uwzględnia ograniczenie kontroli u przedsiębiorców. Biorąc pod uwagę, że IH kontroluje handel detaliczny w zakresie legalizacji urządzeń pomiarowych, artykułów przemysłowych, skarg konsumenckich, rzetelności obsługi itd. zasadnym jest, aby prowadziła również nadzór artykułów rolno-spożywczych co eliminuje konieczność wchodzenia do sklepów kolejnej służby inspekcyjnej.

Każda z Inspekcji realizuje kontrole na podstawie okresowych planów kontroli oraz podejmowanych kontroli nieplanowanych (doraźnych), 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. Oprócz wspólnych działań służby kontrolne przekazują sobie na bieżąco informacje dotyczące stwierdzonych w toku kontroli nieprawidłowości, które wymagają również interwencji drugiej ze służb oraz zawierają porozumienia dotyczące współpracy w wybranych obszarach kontrolnych, celem wyeliminowania wątpliwości co do zakresu kompetencji i uniknięcia nakładania się kontroli, tak, aby była realizowana, zapisana w prawie europejskim, zasada nadzoru nad żywnością „od pola do stołu”. W ramach prowadzonych działań ww. Inspekcje współpracują również ze służbami kontroli działającymi w obszarze bezpieczeństwa żywności, właściwymi organami administracji rządowej w województwie, urzędami celnymi, Policją, jednostkami samorządu terytorialnego oraz państwowymi jednostkami organizacyjnymi realizującymi politykę rolną państwa.

W polskim porządku prawnym ustalono także odpowiedni system kar mających zastosowanie w przypadku naruszenia prawa żywnościowego. Ustanowione środki i kary są

skuteczne, proporcjonalne i odstraszające. Przykładowo w przypadku, gdy w wyniku kontroli zostanie stwierdzone wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego kara pieniężna przewidziana w art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, może sięgać 10 % przychodu osiągniętego w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary. Kara pieniężna przewidziana w art. 40a ust. 1 pkt 4 ww. ustawy jest sankcją administracyjną, którą organ kontrolny wymierza w każdym przypadku stwierdzenia wprowadzenia do obrotu artykułu zafałszowanego. Kary mogą być nawet w określonych ustawowo przypadkach, w tym za produkcję czy wprowadzanie do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia lub życia człowieka, karami ograniczenia wolności lub pozbawienia wolności. Kontrole urzędowe żywności, zgodnie z treścią art. 77 ust. 1 oraz art. 79 ust. 1 ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2007 r., Nr 155, poz. 1095, z późn. zm.) i w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt* (Dz. Urz. WE L 165 z 30.4.2004, s. 1, z późn. zm.), są przeprowadzane bez wcześniejszego uprzedzenia.

Ponieważ działania Inspekcji Handlowej w odniesieniu do nieprawidłowości na rynku mięsa i ryb, polegających na nieuzasadnionym technologicznie dodatku różnych środków zwiększających masę tych produktów, zostały przedstawione w odpowiedzi na oświadczenie Pana Senatora Kazimierza Klejnę z dnia 21 maja br. przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w piśmie z dnia 18 czerwca br., znak: DIH-073-27(2)/15/JS, poniżej w uzupełnieniu przedstawiam działania w tym zakresie podejmowane przez IJHARS.

W 2014 r. IJHARS przeprowadziła kontrolę doraźną w zakresie jakości handlowej świeżego mięsa w elementach kulinarnych. W 39 podmiotach pobrano 79 próbek mięsa, tj.:

- 59 partii mięsa wieprzowego;
- 17 partii mięsa drobiowego (elementy pozyskane z kurczaków i indyków);
- 3 partie dziczyzny (z jelenia i sarny).

Cechy organoleptyczne skontrolowanych elementów kulinarnych mięsa były zgodne z cechami zawartymi w opisie produktów (specyfikacje, karty produktu, dokumenty HACCP) oraz rozporządzeniem nr 543/2008 (określającym wymagania dla mięsa drobiowego).

Wszystkie skontrolowane partie mięsa spełniały wymagania określone dla świeżego mięsa w przepisach prawa.

Na podstawie wyników badań laboratoryjnych przeprowadzonych w laboratoriach Głównego Inspektoratu JHARS (GIJHARS) nie stwierdzono obecności barwników, substancji konserwujących, substancji stabilizujących i zwiększających wodochłonność mięsa.

Jednocześnie IJHARS co roku przeprowadza planowe kontrole w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych. Jednym z elementów takich kontroli jest sprawdzenie obecności niedeklarowanych dodatków do żywności, w tym karagenu i fosforanów (dodatków wiążących wodę dodaną). Podczas kontroli planowych przetworów mięsnych w 2014 r. po przeprowadzeniu badań laboratoryjnych stwierdzono niezgodność z deklaracjami w przypadku 21,0% partii wędlin. W przypadku 3,3% skontrolowanych partii przetworów mięsnych stwierdzono obecność niedeklarowanych fosforanów, a w przypadku 3,2% skontrolowanych partii obecność niedeklarowanego karagenu. Dodatkowo w 1,8% skontrolowanych partii przetworów mięsnych stwierdzono zawyżoną zawartość wody do 12 p.p. w stosunku do deklaracji.

W 2015 roku kontrole przetworów mięsnych są zaplanowane na drugie półrocze. Tak jak w latach ubiegłych z partii wędlin kontrolowanych będą pobierane próbki do badań laboratoryjnych w celu stwierdzenia obecności niedeklarowanych substancji stabilizujących i zwiększających wodochłonność wsadu mięsnego.

Podobnie co roku sprawdzana jest jakości handlowa przetworów rybnych. W latach 2013-2014 w badanych próbkach przetworów rybnych nie stwierdzono obecności niedeklarowanych fosforanów. W 2015 r. kontrola jakości handlowej przetworów rybnych zaplanowana jest na IV kwartał.

Podczas kontroli jakości handlowej przetworów mięsnych i rybnych, które będą realizowane w drugiej połowie 2015 r., zostaną uwzględnione obowiązujące od 13 grudnia 2014 r. przepisy rozporządzenia 1169/2011, ze szczególnym uwzględnieniem wymogu podania w nazwie środka spożywczego informacji o dodanej w ilości większej niż 5,0% wodzie (dotyczy produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej oraz produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa).

Należy podkreślić, że laboratoria GIJHARS są wysoko wyspecjalizowane w zakresie badania artykułów rolno-spożywczych, w tym w kierunku wykrywania zafałszowań. Nieustannie dążą do podnoszenia własnych kompetencji oraz do wdrażania innowacyjnych metodyk pozwalających na kontrolę żywności w takim zakresie, aby wyeliminować lub ograniczyć wprowadzanie do obrotu produktów o niewłaściwej jakości oraz zafałszowanych.

Zmieniająca się sytuacja w technologii produkcji oraz zmiany w prawie żywnościowym wymuszają na GIJHARS wdrażanie własnych innowacyjnych metodyk badawczych, które nie są określone w przepisach prawa ani w normach czynnościowych. Inspekcja z bardzo dużym zaangażowaniem stara się nadążać za zmianami w obszarze rynku rolno - spożywczego przyczyniając się do skutecznego eliminowania nieuczciwych praktyk i do poprawy jakości

polskich produktów. Przykładem takich starań było między innymi opracowanie i wdrożenie następujących specjalistycznych metodyk badawczych:

- identyfikacja surowców w oparciu o analizę DNA,
- identyfikacja fosforanów dodanych w przetworach mięsnych i rybach,
- wykrywanie dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM),
- wykrywanie barwników w przetworach mięsnych,
- oznaczanie ilości mięsa w wędzoncek,
- identyfikacja gatunków ryb metodą Real Time PCR,
- oznaczanie pozostałości pestycydów,
- identyfikacja jakościowa ziaren skrobi.

Inspekcja dążąc do skuteczniejszego eliminowania z rynku artykułów rolno-spożywczych niespełniających wymagań jakości handlowej określonej w przepisach, w tym artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych, prowadzi także sprawy dotyczące skarg konsumenckich na działanie podmiotów w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi. Tym samym każdy sygnał o artykułach rolno-spożywczych zafałszowanych jest analizowany i podejmowane są odpowiednie działania w ramach kompetencji.

Należy również dodać, że Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we współpracy z Inspekcją Handlową przeprowadziły w latach ubiegłych kontrole ukierunkowane na ujawnianie zafałszowań produktów z mięsa wołowego mięsem końskim w ramach pierwszego skoordynowanego planu kontroli opracowanego przez Komisję Europejską. W 2014 r. był realizowany drugi analogiczny plan KE. Analiza pobranych próbek żywności prowadzona jest w oparciu o laboratoria GIJHARS. Jednocześnie w GIJHARS działa Polski Punkt Kontaktowy ds. oszustw związanych z żywnością działający w Sieci Punktów Kontaktowych ds. oszustw żywnościowych utworzonej przez Komisję Europejską w państwach członkowskich.

Z poważaniem
Zup. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
PODSEKRETARZ STANU

Tadeusz Nalewajk

Do wiadomości:

KPRM