Warszawa, dn. 6 marca 2014 r.

GABINET MARSZAŁKA SENATU
wpłynęło dn. 10.03.2014 r.
nr 943 podpis MPołeć

MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

ŻWbhż-mf-070-9/14 (910)

p. J. Cichorewicz
SEKRETARIAT
Biura Prac Senackich
Wpłynęło dn. 11.03.14 r.
nr 1452 podpis

Pan
Bogdan Borusewicz
Marszałek Senatu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku

W odpowiedzi na pismo z dnia 4 lutego 2014 r., przy którym przekazano tekst oświadczenia złożonego przez Pana senatora Macieja Klimę wraz z innymi senatorami podczas 48 posiedzenia Senatu RP w dniu 30 stycznia 2014 r. w sprawie wytwórców tradycyjnych wędlin i mięs, uprzejmie informuję, co następuje.

Normy dla wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych określa rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych* (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5, z późn. zm.). Natomiast przepisy rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. *zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych* (Dz. Urz. UE L 215 z 20.08.2011, str. 4) zmieniają przepisy ww. rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w środkach spożywczych (benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten i chryzen).

Należy podkreślić, że ww. przepisy nie wprowadzają zakazu wędzenia żywności, a jedynie ustanawiają normy ograniczające zawartość niebezpiecznych dla zdrowia konsumentów substancji rakotwórczych w środkach spożywczych.

Komitet Naukowy ds. Żywności w swej opinii z dnia 4 grudnia 2002 r. stwierdził, że niektóre WWA są genotoksycznymi substancjami rakotwórczymi, które mogą zanieczyścić

środki spożywcze w trakcie procesów wędzenia, ogrzewania i suszenia, podczas których produkty spalania mają bezpośredni kontakt z żywnością. Zanieczyszczenie WWA może być również rezultatem zanieczyszczenia środowiska naturalnego, w szczególności w przypadku ryb i produktów rybołówstwa.

Ponadto należy dodać, że Międzynarodowa Agencja Badań nad Rakiem zakwalifikowała benzo(a)piren do 1. grupy substancji kancerogennych, tj. substancji o udowodnionym działaniu rakotwórczym dla człowieka. W przypadku benzo(b)fluorantenu (grupa 2B) oraz benz(a)antracenuu (grupa 2A) istnieją dowody na działanie rakotwórcze tych substancji na organizmy zwierząt doświadczalnych. Rakotwórcze WWA, w szczególności benzo(a)piren uważane są za genotoksyczne kancerogeny – przyjmuje się że nie ma takiej dawki, która nie stwarzałaby zagrożenia dla organizmu człowieka. Z uwagi na zdrowie konsumenta istotne jest więc dążenie do obniżenia zawartości WWA w środkach spożywczych. Zasadne jest zatem, z punktu widzenia zdrowia publicznego, ustanowienie możliwie niskich wartości najwyższego dopuszczalnego poziomu dla tych substancji.

Niezależnie od powyższego należy zauważyć, że prace w kierunku ograniczenia zanieczyszczenia żywności przez szkodliwe WWA Komisja Europejska prowadziła od 2005 r. Ich celem było dokonanie przeglądu występowania WWA w różnych grupach środków spożywczych (w tym wcześniej nieregulowanych) oraz zmiana przyjętych wcześniej limitów, ewentualnie wprowadzenie nowych lub usunięcie grup, w których nie ma potrzeby określania wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów dla WWA. Ze względu na rakotwórczość tych związków rozważane było obniżenie wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów w tych grupach, gdzie jest to możliwe.

Po raz pierwszy limity dla jednego z WWA - benzo(a)pirenu m.in. dla mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych na poziomie 5 µg/kg zostały ustalone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 208/2005 z dnia 4 lutego 2005 r. *zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 466/2001 w odniesieniu do wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych* (Dz. Urz. UE. L. 34 z 08.02.2005 r., str. 3), które zaczęło obowiązywać od dnia 1 kwietnia 2005 r. Jednocześnie Komisja Europejska wydała zalecenie nr 2005/108/WE, skierowane m.in. do państw członkowskich, organizacji branżowych i innych zainteresowanych podmiotów, przeprowadzenia dalszych badań wędzonych środków spożywczych, w tym mięsa i produktów mięsnych w zakresie zanieczyszczenia WWA. Ww. zalecenie sugerowało również zbadanie metod produkcji stosowanych podczas wędzenia i suszenia żywności celem ich ewentualnej optymalizacji lub zastąpienia metodami alternatywnymi w przypadku, gdyby okazały się one przyczyną zanieczyszczenia wysokimi poziomami WWA. Wyniki dotyczące obydwu ww. działań państwa członkowskie, organizacje branżowe, a także inne podmioty posiadające wiarygodne dane mogły przekazać Komisji do dnia 31 października 2006 r.

Należy podkreślić, że to właśnie ww. działania, które powinny być przeprowadzone w latach 2005 - 2006 oraz wyniki ww. badań stanowiły podstawę do

opracowania opinii przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) w 2008 r. Natomiast ww. opinia była podstawą do podjęcia decyzji o obniżeniu poziomu WWA m.in. w produktach mięsnych wędzonych, co zostało dokonane rozporządzeniem Komisji (UE) nr 835/2011. Jak wynika z dostępnych informacji ze strony Polski w 2005 - 2006 r. nie wpłynęły w tym zakresie żadne wiarygodnie informacje (wyniki badań laboratoryjnych). Jeżeli te wyniki wskazywałyby na przekroczenia, Polska mogłaby w procedurze uchwalania ww. rozporządzenia upominać się o odstępstwa.

Na etapie prac legislacyjnych nad projektem ww. rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 na poziomie unijnym rolę wiodącą pełniło Ministerstwo Zdrowia (Główny Inspektorat Sanitarny). Stanowiska zawarte w instrukcjach wyjazdowych prezentowane przez przedstawicieli Polski na forum odpowiednich komitetów KE były wynikiem uzgodnień z innymi instytucjami, ministerstwami i organizacjami branżowymi pozarządowymi. Również sprawozdania z ww. posiedzeń, opisujące przebieg dyskusji i aktualny stan sprawy, rozsyłano do zainteresowanych stron. Konsultowanie instrukcji oraz udostępnianie sprawozdań z posiedzeń ma na celu umożliwienie zgłaszania uwag (zarówno przez organizacje rządowe, jak i pozarządowe, m.in. stowarzyszenia producenckie), bieżące śledzenie trwających prac oraz odpowiednio wczesne rozpoczęcie dostosowywania się do nowych wymagań. Instrukcje oraz sprawozdania z posiedzeń, na których omawiano przedmiotowy projekt rozporządzenia dotyczący obniżenia limitów dla WWA rozsyłano m.in. do Polskiej Federacji Producentów Żywności, Federacji Konsumentów oraz do działającej przy Ministrze Rolnictwa i Rozwoju Wsi - Rady Gospodarki Żywnościowej.

Niezależnie od powyższego należy zauważyć, że akty prawne przygotowywane przez Komisję Europejską są konsultowane na poziomie unijnym także ze związkami branżowymi. Polskie związki branżowe są zrzeszone w organizacjach europejskich stąd należy domniemywać, że musiały posiadać wiedzę na temat planowanych zmian. Ponadto organizacje branżowe krajowe, czy unijne działając w interesie swoich członków udostępniają stosownie otrzymane dokumenty. Zarówno w toku prac nad projektem ww. rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011, jak i po wejściu w życie tego aktu prawnego przed grudniem 2013 r. ani do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ani Ministerstwa Zdrowia nie wpłynęły uwagi ww. organizacji wskazujące na potencjalne problemy z dostosowaniem się polskich producentów mięsa i produktów mięsnych wędzonych do zaostrzonych wymagań.

Na etapie konsultacji przedsiębiorcy zajmujący się produkcją wędzonych wędlin nie sygnalizowali Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi ewentualnych problemów związanych z koniecznością spełnienia przez produkty przez nich wytwarzane nowych wymagań w odniesieniu do WWA. Jedynie przedsiębiorcy związani z sektorem rybołówstwa przekazali swoje zastrzeżenia, które zostały zgłoszone Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu będącemu koordynatorem procesu uzgodnień na poziomie krajowym.

Sygnały o możliwości zaistnienia problemu ze spełnieniem nowych limitów określonych dla WWA w polskich wędlinach zaczęły napływać do Ministerstwa Rolnictwa

i Rozwoju Wsi dopiero od dnia 2 stycznia 2014 r. Natomiast dostępne Ministerstwu wyniki badań laboratoryjnych w kierunku WWA, z próbek pobranych z żywności pochodzenia zwierzęcego przez Inspekcję Weterynaryjną w ramach kontroli urzędowych jak i próbek pobieranych przez podmioty sektora spożywczego produkujące mięso i produkty mięsne wędzone oraz wędzone ryby i produkty rybołówstwa wędzone w ramach badań właścicielskich, prowadzonych w latach 2012 – 2013, wskazują, że polskie produkty wędzone w zdecydowanej większości już obecnie spełniają nowe unijne normy.

Niezależnie od powyższego należy podkreślić, że Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dużym zaangażowaniem podchodzi do zaistniałej sytuacji zasygnalizowanej przez podmioty zajmujące się wędzeniem wędlin, które obawiają się, że po 1 września 2014 r. nie będą mogły spełnić wymagań w zakresie niższych najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w swoich produktach.

W związku z powyższym Główny Lekarz Weterynarii pismem z dnia 5 lutego 2014 r. polecił wojewódzkim lekarzom weterynarii przeprowadzenie pilotażowego monitoringu żywności pochodzenia zwierzęcego ukierunkowanego tylko na produkty wędzone metodą tradycyjną (mięso, ryby), w zakresie pozostałości WWA. Dopiero wyniki uzyskane po przeprowadzeniu ww. monitoringu będą mogły w sposób obiektywny zobrazować stan faktyczny i stanowić ewentualną podstawę do działań Polski zmierzających do zmiany przyjętych rozwiązań, np. do ewentualnego wystąpienia na forum Unii Europejskiej o odstępstwo dla produktów wędzonych w sposób tradycyjny. Należy bowiem zauważyć, że w celu uzyskania jakichkolwiek derogacji od unijnych przepisów konieczne jest przedstawienie rzetelnych i obiektywnych danych naukowych w przedmiotowym zakresie, w tym wyników badań laboratoryjnych.

Należy również zauważyć, że istnieje wiele czynników, które mogą wpływać na poziom skażenia WWA w wędzonych produktach. Są to m.in. sposób wędzenia, gatunek drewna użyty do wytworzenia dymu, sposób wytwarzania dymu, temperatura żarzenia drewna, sposób podawania dymu czy konstrukcja samej komory wędzarniczej. W związku z powyższym wychodząc naprzeciw przedsiębiorcom, którzy obawiają się, że nie spełnią przyjętych na poziomie unijnym nowych poziomów w odniesieniu do WWA, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zadeklarowało pomoc producentom żywności w dostosowaniu się do nowych wymagań poprzez organizację cyklu szkoleń dotyczących technik wędzenia. Należy bowiem podkreślić, że odpowiednie prowadzenie procesu wędzenia metodą tradycyjną tj. przy wykorzystaniu drewna, zapewnia możliwość spełnienia unijnych wymagań.

Ponadto, w dniu 5 lutego 2014 r. w gmachu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbyło się spotkanie Pana Stanisława Kalemby Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z przedstawicielami producentów wędlin, Parlamentu RP, Parlamentu Europejskiego i urzędów marszałkowskich w sprawie nowo ustalonych limitów dla WWA określonych

w przepisach rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011, które będą obowiązywać od dnia 1 września 2014 r. Na przedmiotowym spotkaniu Pan Minister podkreślił konieczność zapewnienia, że produkowana w Polsce żywność jest właściwej jakości zdrowotnej. Jednocześnie zapewnił uczestników spotkania, że Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dużym zaangażowaniem podchodzi do zgłaszanych do Ministerstwa problemów w odniesieniu do konieczności spełnienia przez żywność wędzoną nowych unijnych norm dla WWA. Ponadto poinformował o planowanych szkoleniach dotyczących technik wędzenia, które będą dostępne dla wszystkich zainteresowanych podmiotów oraz o przeprowadzeniu na terytorium Polski ww. monitoringu produktów wędzonych metodą tradycyjną. Ponadto na przedmiotowym spotkaniu Pan Minister zachęcał podmioty do wykonywania badań właścicielskich we własnym zakresie w odniesieniu do poziomu WWA w produkowanych przez nich produktach wędzonych (mięso i ryby), ponieważ aby rzetelnie ocenić sytuację i podjąć decyzję co do ewentualnych dalszych działań, w tym na forum unijnym, konieczne jest posiadanie danych z badań laboratoryjnych. Należy zauważyć, że Główny Lekarz Weterynarii zbiera dane dotyczące badań właścicielskich w kierunku WWA pod adresem internetowym wwa@wetgiw.gov.pl .

Ponadto uprzejmie informuję, że Lista Produktów Tradycyjnych jest narzędziem informacyjno-promocyjnym, którego celem jest identyfikacja produktów oraz rozpowszechnianie informacji na temat produktów, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz element tożsamości społeczności lokalnej. Z wpisem produktu na Listę nie wiąże się żadna dodatkowa kontrola produktów, ani też wpis nie przyznaje ich wytwórcom żadnych dodatkowych praw. Lista Produktów Tradycyjnych jest katalogiem produktów, a nie producentów.

Należy podkreślić, że zgodnie z art. 47 ust. 1 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1368), produkt, który ma być wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych powinien stanowić element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany oraz element tożsamości społeczności lokalnej, a także charakteryzować się co najmniej 25-letnią metodą wytwarzania. Przy weryfikowaniu wniosku ubiegającego się o wpis, w tym też metody wytwarzania produktu, badane jest spełnienie tych trzech ww. przesłanek. W związku z tym wnioskodawca jest obowiązany jedynie do udowodnienia spełnienia tych trzech ww. przesłanek. Jednakże należy zaznaczyć, że wpisanie na Listę Produktów Tradycyjnych produktu nie zwalnia wytwórcę od przestrzegania wymagań wynikających z innych przepisów prawa, w tym m.in. z prawa żywnościowego.

Ponadto należy również zauważyć, że wprowadzenie nowych limitów dla WWA w żadnej mierze nie oznacza również zakazu produkcji żywności tradycyjnej certyfikowanej

takiej jak kiełbasa lisiecka ChOG, kiełbasa jałowcowa GTS, kabanosy GTS i kiełbasa myśliwska GTS.

Zgodnie z art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych*, który reguluje wymagania i tryb rejestracji nazw produktów rolnych i środków spożywczych jako Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP), Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG) i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności (GTS) grupa producentów mająca uzasadniony interes może złożyć wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu. Wnioski takie powinny opisywać i uzasadniać proponowane zmiany. Zgodnie z informacjami przekazanymi przez Komisję Europejską, po zmianie w przepisach z zakresu bezpieczeństwa żywności, istnieje możliwość dostosowania specyfikacji produktu zarejestrowanego jako ChNP, ChOG lub GTS. W przypadku gdy zmiana w przepisach wpływa na tradycyjny i specyficzny charakter produktu, a dotychczasowa metoda produkcji nie może być zastąpiona bez uszczerbku dla cech specyficznych produktu będących podstawą do jego rejestracji, istnieje możliwość uwzględnienia takiego wyjątku. Warunkiem niezbędnym jest by wyjątki takie nie groziły znacznym uszczerbkiem na zdrowiu.

Podsumowując należy podkreślić, że kwestią nadrzędną jest zapewnienie, aby produkowana w Polsce żywność, w tym również żywność przygotowywana metodami tradycyjnymi posiadała właściwą jakość zdrowotną. Planowane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi szkolenia będą dostępne dla wszystkich zainteresowanych podmiotów, które obawiają się braku możliwości spełnienia nowych unijnych wymogów. Podmioty, które wyrażą wolę dostosowania swojej produkcji do nowych wymagań otrzymają niezbędną pomoc ze strony Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Ponadto należy podkreślić, że dopiero uzyskane wyniki badań poziomu WWA w produktach pochodzenia zwierzęcego wędzonych metodą tradycyjną tj. przy wykorzystaniu drewna, zarówno te z monitoringu prowadzonego przez Głównego Lekarza Weterynarii, jak również wyniki badań właścicielskich, będą mogły stanowić podstawę do ewentualnych dalszych działań, w tym działań na forum unijnym.

Z poważaniem

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